ТВОЯ
ПИВНАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Издание представляет собой уникальное собрание рецептов пива, по которым можно приготовить его в домашних условиях. В книге собраны как старинные, так и новейшие способы приготовления пива. Прочитав эту книгу, вы станете настоящими ценителями, познакомитесь с традициями пития. Кроме того, вы узнаете о том, какие блюда можно приготовить с использованием пива и с чем лучше всего употреблять этот замечательный напиток.

- Твоя пивная
  - Введение
  - Глава 1. История пива
  - Глава 2. Больше пива — хорошего и разного!
  - Глава 3. Сам себе пивовар
  - Глава 4. Оборудование домашнего пивовара
  - Глава 5. Пиво светлое
    -
    - Пиво «Золотой колос»
    - Пиво «Хмельной аромат»
    - Пиво «Рассвет»
    - Пиво «Новое»
    - Пиво «Вена»
    - Пиво «Аллегория»
    - Пиво «Венеция»
    - Пиво «Слабость королей»
    - Пиво «Сортовое»
    - Пиво «Летнее»
    - Пиво «Вечернее»
    - Пиво «Домашний очаг»
    - Пиво «Свеча»
  - Глава 6. Пиво темное
    -
    - Традиционный рецепт приготовления темного пива
    - Темное крепкое пиво
    - Пиво «Темная ночь»
    - Пиво «Вечернее»
    - Пиво «Деревянный бочонок»
    - Пиво «Хмельная пирушка»
    - Ирландское темное пиво
    - Темное ржаное пиво

- Пиво «Австрийское»
- Пиво «Золотой каштан»
- Хлебное пиво темное

○ Глава 7. Пиво пшеничное

-
- Пиво «Скороспелое»
- Пиво «золотое»
- Пиво «Янтарное»
- Пиво «Пшеничное зернышко»
- Пиво «Полюшко»
- Пиво «Слезинка»
- Пиво «Фермерское»
- Пиво «Мельник»
- Пиво «Солнечное»
- Пиво «Лучистое»
- Пиво «Осеннее»
- Пиво «Праздничное»
- Пиво «Лунная соната»

○ Глава 8. Эль и портер

-
- Портер «Дублинская осень»
- Портер «Красавица эри»
- Эль «Лесной волшебник»
- Портер «Джон Доу»
- Эль «Мак-Ферсон»
- Портер «Королевский»
- Эль «Корнуолл»

○ Глава 9. Нетрадиционные сорта пива

-
- Крестьянское пиво
- Пиво из слив
- Лимонное пиво
- Вишневое пиво с кориандром
- Пиво желудевое
- Пиво из гороховых стручков
- Морковное пиво
- Пиво из картофеля
- Медовое пиво
- Можжевеловое пиво
- Пиво медовое с можжевеловыми ягодами
- Пиво с корицей
- Имбирное пиво
- Пиво из патоки
- Пиво из сосновых побегов

- Крапивное пиво
- Сахарное пиво
- Пиво из тыквы

- Глава 10. Пиво из концентрата
  -
  - Концентрат «Солодовый»
  - Пиво, приготовляемое из концентрата «Солодового»
  - Концентрат «Хмельной крепыш»
  - Пиво «Хмельной крепыш»
  - Концентрат «Жидкий пивной»
  - Пиво из жидкого пивного концентрата
  - Концентрат «Медовый»
  - Пиво из концентрата «Медового»
  - Концентрат «Забористый»
  - Пиво «Забористое»
- Глава 11. Безалкогольное пиво
  -
  - Пиво безалкогольное обыкновенное
  - Пиво «Янтарное»
  - Пиво безалкогольное сладкое
  - Пиво безалкогольное «Лесная фантазия»
  - Безалкогольное пиво «Ячменное»
  - Безалкогольное рисовое пиво
  - Пиво безалкогольное медовое
  - Пиво безалкогольное «Пряное»
  - Травяное безалкогольное пиво
  - Пиво безалкогольное «Лимонное»
  - Клюквенное безалкогольное пиво
  - Темное безалкогольное пиво
  - Безалкогольное пиво «Хлебное»
  - Горчичное безалкогольное пиво
- Глава 12. Закуски к пиву
  -
  - Закуски из рыбы
    -
    - Соленые бутерброды со щучьей икрой
    - Гренки с рыбным паштетом
    - Форель с зеленью
    - Закуска из осетрины
    - Хрустящие рыбные шарики
    - Маринованный золотистый сом
    - Бутерброды с паштетом из селедки
    - Рыбный бутерброд

- Рыбные сухарики
- Гренки со шпротами под зеленым майонезом
- Сельдевое филе в арахисовой глазури
- Скумбрия в горчичном соусе
- Рыбные палочки с картофельной начинкой
- Рыбный фейерверк

- Закуски из морепродуктов
  -
  - Закуска из рыбы и морской капусты
  - Ассорти из рыбы и креветок фри
  - Корзиночки «Морское дно»
  - Креветки запеченные
  - Закуска «Если б было море пива…»
  - Закуска «Лодочка»
  - Закуска из рыбы горячего копчения
  - Закуска «Каша моряка»
  - Закуска «Морское ассорти»
- Раки
  -
  - Раки в омлете
  - Сосиски «Рачок»
  - Раки с орехами
  - Бутерброды «Илистое дно»
  - Закуска «Гренки раковые к пиву»
  - Раки в тесте
  - Закуска «Котлеты красные»
  - Закуска «Тосты раковые»
  - Закуска «Дуэт»
  - Закуска «Зимний рак»
  - Оладьи из рака и риса
  - Запеканка с крабами и раками
- Колбасные изделия
  -
  - Зеленый бутерброд
  - Ветчина с зеленым горошком
  - Финский сервелат с морской капустой
  - Колбаса с квашеной капустой
  - Копченая колбаса с яйцом
  - Колбаса в кляре
  - Яичница с сосисками
  - Сосиски, обжаренные в растительном масле с зеленью и специями
  - Британские колбаски

- Луковая колбаска
- Чесночница
- Бутерброд с вареной колбасой и овощами
- Бутерброд с колбасой и сыром
- Канапе
- Сырная колбаска
- Колбаски фаршированные

- Сухарики и гренки
  -
  - Сухарики обыкновенные
  - Сухарики с маком и кунжутными семечками
  - Сырные сухарики
  - Сухарики острые
  - Зеленые сухарики
  - Украинские сухарики
  - Сухарики деревенские
  - Гренки со шпротами
  - Гренки с сыром и ветчиной
  - Гренки с копченой рыбой и помидорами
  - Гренки с сардинами и плавленым сырком
  - Гренки с сосисками
  - Гренки с рыбными консервами и яйцом
  - Гренки с селедочным паштетом
  - Яичные гренки
- Орешки
  -
  - Соленые орешки
  - Орешки в сухарном соусе
  - Жаренные орешки
  - Орешки пряные
  - Салат из орехов с чесноком
  - Орешки рыбные
  - Щучья икра с орешками
  - Паштет ореховый
  - Орешки имбирные
  - Орешки мясные

○ Глава 13. Пиво в кулинарии
-
- Рыба в тесте с пивным соусом
- Рыба, тушенная в пиве
- Запеченная рыба с гречневой кашей
- Куриные биточки
- Луковая закуска

- Мясная закуска
- Чесночное мясо
- Рыбный суп-пюре
- Пивные батончики
- Лепешка на пиве
- Салат с фасолью под пивной заправкой
- Жареный шницель под пивным соусом
- Гуляш с фасолью под пивным соусом
- Сборная солянка
- Рагу на пиве
- Пирожки с картофелем
- Чечевичная похлебка
- Мясо, тушеное в пиве, с картофельным гарниром
- Пивной суп
- Рыба под острым пивным соусом
- Рыбные котлеты с пивной подливкой
- Пряная жареная рыба
- Рыба пикантная
- Рыбный шашлык с грибами под пивной заливкой
- Осетр с луково-пивным соусом
- Курица в пивном соусе с помидорами
- Жареная утка под острым пивным соусом
- Утка под горчичным соусом
- Утка в пивном соусе с солеными огурцами
- Курица с чесночно-пивной заливкой
- Говядина в пивном кляре с луково-чесночным соусом
- Булочки на пиве
- Рулет на пиве
- Луковые пирожки на пиве

○ Глава 14. Алкогольные коктейли с использованием пива

-
- Коктейль «Небесный»
- Коктейль «Радуга»
- Коктейль «Дружеская пирушка»
- Коктейль «Праздничный»
- Коктейль «Удача»
- Коктейль «Облака»
- Коктейль «Здоровье»
- Коктейль «Путешествие»
- Коктейль «Малинка»
- Коктейль «Незабудка»
- Коктейль «Изысканный»

- Коктейль «Настроение»
- Коктейль «Изобилие»
- Коктейль «Красный закат»
- Коктейль «Солнечный»
- Коктейль «Морской»
- Коктейль «Горячий»
- Коктейль «Ореховый»
- Коктейль «Ночная фантазия»
- Коктейль «Богатырь»
- Коктейль «Слоеный»
- Коктейль «Мужество»
- Коктейль «Свежесть»
- Коктейль «Наслаждение»
- Коктейль «Забава»
- Коктейль «Красавица»
- Коктейль «Персик»
- Коктейль «Амур»
- Коктейль «Бодрость»
- Коктейль «Изумруд»
- Коктейль «Незабываемый»
- Калиновое пиво
- Коктейль «Страсть»
- Коктейль «Туман»
- Коктейль «Белые ночи»

- Глава 15. Из какой посуды пьют пиво
- Заключение

Твоя пивная

Введение

Пиво — прекрасный напиток, с каждым днем приобретающий все большее количество поклонников. И это не удивительно, ведь на протяжении тысячелетий люди совершенствовали его вкусовые качества, открывая все новые и новые грани. В современном мире миллионы людей из всех некрепких алкогольных напитков отдают предпочтение именно пиву.

В настоящее время существует такое огромное количество сортов, что даже опытному ценителю пива с многолетним опытом порой бывает трудно решить проблему выбора и отдать предпочтение тому или иному сорту. Одна из задач данной книги и заключается в том, чтобы научить читателя разбираться в разнообразных сортах пива и не покупать «кота в мешке», а иметь четкое представление о том, каким вкусом и какими качествами будет обладать приобретенный напиток.

Практически каждому, кто считает себя современным и разносторонне развитым человеком, будет полезно узнать, откуда же произошел этот «божественный» напиток, сколько лет (или тысячелетий?) насчитывает его история, где и как пьют пиво.

Истинным же ценителям предлагается информация о технологии его промышленного производства и, что особенно интересно и полезно знать, о том, как приготовить пиво в домашних условиях, причем сделать это так, чтобы друзья, знакомые, а главное вы сами, были в восторге от полученного напитка.

Прочитав эту книгу, вы легко сможете стать «душой» любой компании, потому что в книге содержится огромное количество таинственных и захватывающих легенд, интригующих и смешных пивных историй, остроумных пословиц и поговорок, которыми можно развеселить и раззадорить даже самых серьезных людей.

Тот, кто стремится знать все об этикете и избежать различных курьезов, узнает много нового и интересного о пивном этикете, о том, из какой посуды лучше пить пиво и как это делать.

Книга будет полезна даже тем, кто вообще не любит пива и не понимает его вкуса. Ведь пиво можно использовать не только как легкий «хмельной» напиток, но и как изысканный кулинарный ингредиент, очищающее средство, компонент для приготовления питательных масок, бальзамов, лосьонов, лечебных ванн и даже средство для укладки волос.

Обратите особое внимание на мнение врачей и экспертов по поводу того, какое количество пива и в какое время суток лучше

выпивать для того чтобы не испытать физического дискомфорта и душевного разочарования.

Любителям экстравагантных сочетаний, предпочитающим разнообразные коктейли, предлагаем целый раздел под названием «Алкогольные коктейли с использованием пива», который расскажет о том, что и как сочетать можно, а что не стоит смешивать ни в коем случае.

Как видите, книга изобилует полезной информацией, и мы надеемся, что советы и рекомендации, опубликованные в ней, вам очень пригодятся.

Глава 1. История пива

В наши дни одним из самых распространенных и популярных напитков является пиво. Но кто-нибудь задавался вопросом, кто и когда придумал этот удивительный золотистый напиток? Есть несколько интересных версий и фактов, говорящих о том, что пиво появилось несколько тысячелетий назад, и его с большой охотой пили как знатные люди, так и бедняки.

Чем глубже уходят исследователи в историю пивоварения, тем больше кажется, что пиво вообще никто не изобретал. Оно было всегда, от начала времен. Есть, правда, одна наиболее древняя версия. Говорят, некое зелье, в котором плавали ячменные зерна, охотно пили древние скифы. И обладало это зелье чудесным свойством не только утолять жажду, но и снимать усталость, даря радость и веселье.

На самом же деле пиво, скорее всего, ровесник цивилизации. Этот напиток воспевался еще в третьем тысячелетии до н. э. в шумерском эпосе о Гильгамеше. О пиве сообщают египетские папирусы и глиняные таблички, найденные в междуречье Тигра и Ефврата. На них изображены два человека в процессе работы у пивоваренного котла. У шумеров была даже поговорка: «Не знать пива — не знать радости».

Редкая находка ожидала археологов и на одном из островов архипелага Новые Гебриды. В глиняном сосуде, возраст которого около 4 тысяч лет, оказалась хорошо сохранившаяся жидкость. Лабораторные анализы показали, что она представляет собой нечто подобное пиву, приготовленное из ячменя, овса, меда и папоротника.

Известный немецкий археолог Е. Хубер писал в своей «Истории Месопотамии»: «Я нашел убедительную клинопись в храмовом инвентаре. Там содержались прелюбобытные рецепты приготовления шумерского пива». Хуберу удалось установить не менее 15 сортов пива. Он мог составить из разрозненных изображений 23 сцены, довольно полно показывающие процесс приготовления этого напитка.

При раскопках в Шеих-Абд-ель-Кварне археологи нашли мумию, хранившуюся около трех тысяч лет. На ее шее находился венок из проросших ячменных зерен. Во времена Страбона пиво было известно и в Александрии. Согласно одной надписи, на папирусе, во время торжественных празднований в честь богов пиво смешивали с вином и медом. Этот напиток хорошо знали и в Карфагене.

Из жизни великих

Пиво, один из древнейших напитков человечества, кроме многих полезных качеств обладает еще и антисептическими свойствами. Это обнаружил немецкий микробиолог, лауреат Нобелевской премии Роберт Кох. Великий исследователь доказал, что бациллы гибнут в пиве за несколько часов. Чешские профессора, коллеги Коха, Глава и Томаер, вообще видели в пиве лекарство от холеры. Неспроста опустошительные эпидемии холеры в Европе почти не затрагивали средневековых пивоваров.

В древности процесс пивоварения был примерно таким же, как в наши дни. Из солода вырабатывался пивной хлеб, баппир, который потом крошили, опускали в бочку, заливали водой и квасили. Пили через специальные тростниковые трубочки. Древние народы, населявшие Месопотамию, знали более 70 сортов пива, которые имели свои названия в зависимости от вкуса, запаха и цвета. Было даже сладкое пиво, которое очень любили женщины.

Но наиболее распространенным в Месопотамии было темное пиво, довольно густое, с осадком и с освежающим кисловатым вкусом. У шумеров даже существовала покровительница пивоварения царица Нинкаси, что в переводе означает: «Та, которая так щедро напоила меня». Ей посвящали гимны, поэмы, оды. В честь нее устраивали праздники и каждый год люди обязательно подносили ей дары.

Пиво всегда считалось весьма демократичным напитком, ведь наслаждаться им могли позволить себе не только представители знати, но и простолюдины. Ну а сами пивовары всегда были весьма уважаемыми людьми и обладали многими свободами. Так, например шумеры своих пивоваров даже освобождали от военной службы.

Легенды о пиве

Существует легенда, в которой рассказывается о том, как молодая служанка с помощью пива спасла от смерти своего хозяина. А произошло это следующим образом: одна молодая девушка пошла на рынок за покупками и нечаянно услышала разговор двух незнакомых ей людей. Голоса слышались из-за ширмы, прикрывающей одну лавку. Речь шла о том, что вечером они пойдут в дом к

какому-то человеку и убьют его.

Девушка не придала этому никакого значения и поспешила домой. Вечером к ее хозяину пришли незнакомые гости и дворянин приказал своей служанке накрыть стол и подать самого лучшего пива. Служанка услышала часть их беседы и узнала голоса бандитов. Она поняла, что речь на рынке шла о ее хозяине. Девушка написала записку, положила ее в кружку пива и поставила ее перед хозяином. Так она спасла жизнь своему хозяину.

В Вавилоне правила приготовления и продажи пива были указаны в знаменитом своде законов царя Хаммураппи (1790–1750 гг. до н. э.). Судебник Хамураппи предусматривал суровые наказания пивоварам, которые разбавляли пиво водой. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадешь замертво. Особенно строго каралась спекуляция. Например, если пивоварка нарушала установленную цену пива, то ее штрафовали, а если она сильно провинилась, то ее могли заживо закопать в землю (в Вавилоне пиво варили только женщины).

У историков до сегодняшнего дня сохранились записи, которые подтверждают тот факт, что в Вавилоне прославилась некая Кубаба, которая построила город Киш, где якобы вдоволь варили пива. Задушевно же пел о горьковатом напитке и слагал стихи неизвестный поэт эпохи царя Шу-Суэна: «Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем!». Пивовары же поклонялись своему богу Ану, а молитвы возносили к высшему покровителю Марцуку.

В Древнем Египте также знали немало сортов пива. Египтяне по этому поводу даже придумали выражение «пиво — жидкий хлеб». Но этот напиток в основном пили бедняки и средние слои населения. Пиво, хлеб и лук — вот основная еда древних египтян. А дневная норма строителя пирамид составляла три буханки хлеба, три чана пива и три пучка зелени. Древние египтяне полагали, что навыки пивоварения людям передал бог Осирис, научив смертных также земледелию, врачеванию и строительству.

Но на чрезмерное употребление пива уже тогда смотрели неодобрительно. В одном из свитков папируса, дошедших до наших дней, отец упрекал сына за то, что тот слишком часто посещал заведение, где пьют «гаг» — один из сортов пива. Не случайно на каменных плитах были высечены наставления: «Не погуби себя, когда сидишь в пивной, и не теряй разума своего!» В

результате раскопок в древнейшей столице Египта археологи не раз обнаруживали остатки пивоварен, глиняных сосудов, в которых варили этот удивительный напиток.

Верившие в загробную жизнь египтяне готовили для умерших все необходимое. Без пива они не представляли себя ни на том, ни на этом свете, считая этот напиток священным. Поэтому в гробницах устанавливали сосуды с золотистым напитком и деревянные раскрашенные фигурки пивоваров, а стены усыпальниц были украшены картинами, изображающими процесс пивоварения.

Народы Древнего Египта не были единственными, кто умел варить пиво, они передавали свое искусство пивоварения и другим людям. От египтян пиво пришло в Эфиопию, в Грецию, в Персию, на Кавказ. Древнегреческие поэты и писатели также упоминали о «ячменном вине». Так, например, древнегреческий историк Ксенофонт (430–125 гг. до н. э.) писал в своем труде «Анабасис»: «Там хранилось ячменное вино в огромных карасах-кувшинах. В уровень с краями сосуда там плавал ячмень, и в него был воткнут тростник больших и малых размеров. Кто хотел пить, тот должен был взять этот тростник в рот и тянуть через него вино. Напиток был очень терпкий и приятный на вкус».

Готовили ячменный напиток и в Урартском царстве, существовавшем в IX–VII вв. до н. э. на территории современной Армении.

В Риме пиво употребляли по праздникам в честь богини плодородия Цереры. Отсюда название пива — Церес. А фракийцы пили светлое ячменное пиво, как народное питье, о чем говорится в Библии. К I в. н. э. в Европе уже изобрели 195 сортов ячменного напитка. Существует версия, что добавлять хмель в пиво стали восточные финны и татарские племена, а до этого применяли разные травы и пряности.

В VII в. н. э. хмель в пиво стали добавлять в Нидерландах и в Северной Франции. В IX в. при Людовике Благочестивом славилось пиво монашеских орденов св. Бенедектинца и св. Августинца. А в X в. один из городов получил от Генриха Первого герб с веткой хмеля. Крепкое же пиво варилось только для монастырской знати, а для братии готовили послабее.

Пиво было традиционным напитком и у кельтов. Они готовили его из пшеницы и меда. Оно было не столько напитком, сколько едой. Популярность еды-напитка была велика, об этом говорит описание личных качеств одного из великих мудрецов. Помимо его знаний и мудрости приводились сведения и о том, сколько пива он мог выпить.

Германцы развивали пивоварение наряду с земледелием. А во

Фландрии сохранилась легенда о короле Гамбринусе — его пивовары считали своим покровителем. По легенде, сказочный король Гамбринус является изобретателем пива.

Из жизни великих

Великий немецкий целитель XVI века Парацельс, естествоиспытатель и химик, внесший неоценимый вклад в развитие медицины, опытным путем открыл замечательные качества пива. Экспериментируя, он создавал сорта пива, настоянные на травах, и исследовал их действие на человеческий организм при различных заболеваниях. Парацельс лечил болезни печени папоротниковым пивом, а заболевания верхних дыхательных путей — пивом из шалфея.

С XIV в., особенно в Таллинне, пивоварение приобретает все больший размах. Магистрат города издает распоряжение — для продажи варить пиво только профессиональным пивоварам. А в дополнение к зарплате строителей ежедневно выдавать этот напиток.

В Эстонии с давних времен использовались деревянные пивные кружки и ковши. Но предпочтение все же отдавалась изделиям из можжевельника и ели. Кружка и ручка вырезались из березы, а стягивались прутьями черемухи. В Риге папа Сикст VI предоставил право взимать пошлину с пива, а собранные деньги обращать на пользу города.

В 1562 г. развернулось пивоварение и в Пярну. В инвентаризационную книгу орденского замка были вписаны три пивоваренных котла. В следующем же году была сделана запись о фогтском и прислугском пиве, первое из которых было крепким, а второе — слабым.

В Америке пиво знали задолго до Колумба. Индейцы потчевали его маисовым напитком, напоминавшим по вкусу горьковатое темное пиво.

В Лондоне по сей день находится древнейший и единственный в своем роде пивной памятник — камень с выбитым на нем рецептом приготовления золотистого напитка для английской королевы. Каждый год к нему съезжались все пивовары страны. Они обменивались своими рецептами, опытом и дегустировали все новые и новые сорта.

Пивные истории

Жизнь начинается за порогом реальности. Когда ты пьешь пиво, этого порога ты достигаешь и пересекаешь постепенно, иногда не замечая того важного момента, когда ты уже готов к полету, но еще не стал свободен. Это состояние невесомости, полуреальности, полумечты. Такого состояния умеют достигать йоги. Простые же люди об этом только мечтают. Мечтали… Давно. Когда пива еще не было.

И люди искали способ изготовления волшебного зелья, которое поможет обрести долгожданную свободу. Оно должно было быть приятно на вкус, на вид, а главное — оно должно давать свободу. Его искали как панацею, как философский камень. На это ушли сотни лет и миллионы жизней. Соединяли несоединимое, варили то, что в принципе варить не нужно, добавляли необычное, невкусное и просто несъедобное. И не нашли.

Отчаяние приходит непрошеным, даже чаще, чем нужно. У одного человека, который со своими друзьями искал волшебство свободы, умер отец. В отчаянии юноша решил бросить свое дело и в память об отце продолжить его начинание. Отец варил горьковатый прозрачный напиток темно-желтого цвета, который охотно покупали и пили соседи. Так он зарабатывал себе на жизнь. Так решил зарабатывать на жизнь и сын.

Но настоящие друзья в беде не бросают. И однажды все собрались снова. Они уселись вокруг стола, хозяин принес большие кружки, покрытые сверху белой пушистой пеной и предложил попробовать напиток отца. Мужчины пили, вспоминали и рассказывали разные истории: смешные и грустные, о себе и о друзьях, и просто о знакомых людях, хозяин рассказывал об отце и приносил все новые и новые кружки с напитком.

Уже светало за окном. Легкий туман кружил головы друзей. А на душе у каждого было легко, хорошо и загадочно. Мысль пришла в головы всем одновременно. Вопрос прозвучал как взрыв: «Что же мы искали?» Оставалось только дать напитку название. Друзья сложили первые буквы своих имен — получилось слово «ПИВО». Название всем понравилось, и друзья с рецептом пива разъехались в разные стороны, чтобы дать свободу всем, кто ее ищет.

Благородные страницы в истории пива, повествующие о

разного рода пожертвованиях, писались и прежде. Издавна существовал обычай угощать народ пивом на Рождество. В Йиндржихувом Градце с XV в. княжеский замок раздавал на Пасху пиво, медовую кашу, хлеб и по полдинара. Таких даров готовилось на 5 тысяч человек. Позднее сладкую кашу заменил пивной суп с пряностями, заправленный медом и маковым маслом.

Князь Бретислав в XI в. ввел закон, по которому пьяниц и ярых любителей пива сажали в тюрьму и штрафовали. Ян Жижка приравнивал пьяниц к лгунам, ворам, грабителям, развратникам и прелюбодеям. Хотя он от этого напитка вовсе не отказывался, признавая, что он поднимает воинский дух. Пиво всегда было главным напитком солдата. В захваченных городах войско опустошало все пивные запасы. Без обильной раздачи дармового пива не обходилась вербовка рекрутов. Когда молодой парень приходил в себя, отпечаток его пальца в знак «согласия» уже красовался на документе, а самого новобранца везли в полк.

По старочешским обычаям пиво пили «по половинке» и «по порядку». «По половинке» означало, что первый пил полкружки, второй допивал. Потом поступали наоборот. «По порядку» значило на общий счет, а потом скидывались. Был способ, когда начинали с малых кувшинчиков, переходя к более вместительным. Иногда бросали кость, она и решала, в какой очередности и сколько пить.

«Проба на ноготь» состояла в том, что выпивали жбан до дна, а последнюю каплю выливали на ноготь и слизывали. Если хозяин корчмы верил гостю, оставшемуся без денег, то мог налить ему в долг, но делал зарубку. Это называлось «пить на топор». Студенты пили, стоя на стуле, на столе, сидя и лежа на полу, через руку, через ногу, не держа кружку рукой.

Когда был введен григорианский календарь (1584 год), народ, особенно деревенский, не мог взять в толк, куда делись десять дней, прожитых без пива, и кинулся наверстывать упущенное. А из-за любви к чешскому пиву пострадал великий датский астроном Тихо Браге, служивший в конце жизни при дворе короля Рудольфа Второго в Праге. Спор с земляком под пенистую кружку закончился дуэлью, стоившей астроному уха и носа.

Именно в чехах пиво нашло самых преданных поклонников. Чехи всегда предпочитали пиво вину и слагали ему гимны. Сын трактирщика в шутливом эссе «Почему пивная пена белая?» по красочности языка мог бы посоперничать с поэтами Востока: «Кто не оценит этот восторженный взгляд на запотевшую кружку с прозрачным, как хрусталь, напитком?! Какое зрелище

представляет собою это золото пенящегося нектара, это воздушное облако, нежное, как легкие кружева! Пиво — это свадьба хмеля с солодом, а тихоня-пена — их прекрасная подружка в белом одеянии…»

В Чехии пиво, можно сказать, является обязательным компонентом жизненного пространства. В Чехии около семидесяти пивных заводов, не считая десятков маленьких, «семейных» пивоварен. Лейблы пива можно увидеть повсюду: на футболках, на кепках, на шортах, на стаканах, бокалах, кубках, на ручках, карандашах, открытках, на брелоках, на вымпелах, тентах — на всем, что может попасть в поле зрения.

Пиву посвящают праздники, конкурсы и музейные экспозиции. Когда южно-чешский музей в Будеевицах открыл выставку с решительным названием «Айда в трактир!», или Пивоварение и трактиры на протяжении веков», от гостей не было отбоя. У входа молодой человек наливал каждому посетителю бокал страконицкого «Нектара». Устроители выставки считали, что зрительные и умственные впечатления при этом становятся богаче, когда подкрепляются пивом.

С кружкой золотистого напитка в руке зрители переходили от витрины к витрине, погружаясь в мир пивных кружек, бутылок, трактирных вывесок, старинных меню, деревянных бочек, этикеток, картонок под пивные бокалы. Но главным героем экспозиции все же оставалось пиво, его история, производство и ассортимент.

Южно-чешское пиво славилось всегда. Перед Первой мировой войной немецкие океанские пароходы «Кайзер Вильгельм II» и «Кайзер Вильгельм Великий» возили его в Австралию и Восточную Азию.

Хмель, выращиваемый в Чехии, считается уникальным. Особые климатические условия и почвы, благоприятные для его роста, совместились в районе Жатец близ Праги, который уже семьсот лет поставляет свою продукцию всем отечественным пивоварам. По производству хмеля Чехия занимает третье место в мире после Германии и США. А в Жатце в первые выходные сентября устраивают Праздники хмеля.

Больше же всего полицейских на улицах можно было увидеть не Первого мая и не на другие праздники, а накануне повышения цен на пиво в 1984-м. Чехи пили до отпада. Печальный факт подорожания пива вылился в настоящий праздник.

Католическая церковь благословила пиво как природный дар, приносящее телесное здоровье и охрану душе, но только при умеренном потреблении. Поначалу его имели право варить только монастыри и королевские города. При монастырях же

чаще всего открывались корчмы. Рыцари и феодалы, наслаждавшиеся вином, сначала относились к пиву как к «низкому» напитку, производство и продажа которого оскорбляла их герб и репутацию рода. Но когда они поняли, сколько смогут заработать, от их заносчивости не осталось и следа.

Первое упоминание о пиве у славян относится к 448 году, но особенно широко распространилось пивоварение в IX веке в Новгородских землях Руси. Название «пиво» произошло от слова «пить». Легкое же пиво называли полпивом, а уже затем появилось и слово «брага», обозначавшее домашнее пиво.

Брага использовалась с добавлением различных ароматизаторов, среди которого долгое время не было хмеля. Различали же простую, малиновую, сладкую, медовую, густую, пшеничную, овсяную брагу — и все это считалось разными напитками. Вопреки распространенному мнению, хмель не усиливала опьяняющие качества пива, придавала ему всего лишь приятный вкус и аромат, а также способствовала сохранности этого напитка.

Восточные славяне и другие народы первоначально пиво варили из проса. Итальянский путешественник XV века так писал о Московском государстве: «Там нет винограда, но они варят пиво из меда, другие готовят брагу из проса. И в то, и в другое добавляют цветки хмеля, которое создают брожение. В итоге получается напиток, опьяняющий как вино». У тюркских же народов такой напиток назывался «буза». Пиво, так же как и мед, было непременным напитком как на княжеских пирах, так и в дни деревенских праздников.

В рамках одного цвета возможны совершенно неожиданные варианты. Бывает пиво верхнего и нижнего брожения. «Верхнее» пиво — это в первую очередь знаменитый английский портер. Сорт, который англичане предпочитают всем другим. Вот это как раз и есть самое почти черное, сильно охмеленное, сладковатое пиво с весьма специфическим ароматом (только не путать с другими темными сортами).

Секрет портера в том, что, попробовав его три-четыре раза, привыкаешь к нему настолько, что с трудом возвращаешься к обычным сортам. А наиболее популярные марки портера — это «Гиннес» и «Басе». Светлое «верхнее» английское пиво — эль, в приготовлении которого используют сахар и рис. Получается горький, суховатый напиток. Идеальная порция эля — это пинта (0,568 литра). Абсолютно идеальным сортом «верхнего» пива считается брюссельский «Ламбик» — с большим количеством хмеля и спирта (что, кстати, на этикетке не указано).

Самым популярным как было, так и остается пиво светлое

«низовое», «Пльзенское» — поскольку первоначально было создано на пльзенском пивоваренном заводе, а потом с большим или меньшим успехом стало дублироваться повсеместно, сильно потеснив другие сорта. Ныне пльзенское пиво (настоящее, завода «Праздрой») считается эталонным в отношении вкуса. Это горьковатый, золотистый напиток, оттененный белоснежной пеной.

Очень приятное пиво подобного рода делают в Мюнхене — одном из крупнейших пивоваренных центров мира. А самой популярной пивной считается пивная Хоффбраухфуз. Помимо пива, там достаточно всевозможных пивосопутствующих вещей, вплоть до баварских кожаных порток с подтяжками, которые носили пивовары. Знаменито и «низовое» темное баварское пиво, сделанное в Мюнхене, крепкое и сладковатое, но не имеющее портерного привкуса.

Легенды о пиве

Эта история произошла очень давно, когда пивоваренное дело было в самом расцвете. В Германии жили самые настоящие ценители пива, особо ценящие возможностью скоротать время за кружкой пенного напитка. Однажды известный немецкий полководец остановился в обыкновенной деревушке на ночлег. Хозяева дома по старому обычаю решили угостить важного гостя напитком одного местного пивовара, который славился качеством своего пива.

Гость, сделав пробный глоток пива, обнаружил, что оно было разбавлено водой. Полководец со страшным негодованием потребовал справедливого суда и наказания для старого пивовара. Никакие уговоры и просьбы сжалиться над несчастным не действовали на оскорбленного гостя. И местным жителям пришлось смириться с его приговором. Военный был настолько важной персоной, что местное население боялось воспротивиться его решению.

Полководец силой заставил пивовара выпить большую трехведерную бочку пива, смешанного с водой, что привело к смерти виновника. Такое наказание просуществовало в Германии некоторое время, после чего было отменено.

Первым раритетом считается дортмундское — с очень характерным среднегорьким вкусом. Помимо темного и светлого

пива, оно бывает слабым (до 5 градусов), средним (до 12 градусов) и крепким (14 градусов).

Когда-то в руках мастера и мастерицы (в старые времена пиво нередко варили женщины) не было даже термометра. Но и сегодня, когда производство автоматизировано, есть такая стадия, где человека не заменит ни один прибор: дегустация.

Раньше каждые три года специалисты обязаны были сдавать экзамены. Только выдержавшие этот экзамен допускались к пивоварению. А задания были примерно те же, что и сегодня. Испытуемый получал склянку воды с разной степенью горечи. Он должен был отличить, к примеру, десятую степень от двенадцатой. Если выдерживал испытание на горькое, то держал на сладкое, потом на соленое, а затем на обоняние — насколько способен ощущать характер и интенсивность запахов. И только после этого проводились всевозможные эксперименты с пивом.

За качеством следили всегда. Только методы проверки менялись. Существовал даже такой способ, что-то вроде «народного контроля». Староста, городской писарь и специально назначенный чиновник приходили в пивоварню в штанах из оленьей замши и садились на дубовую лавку, основательно политую пивом. Целый час сидели и пили, потом одновременно вставали. Если лавка поднималась вместе с ними, претензий к пиву не было. В противном случае пивовару грозил штраф.

В 1516 году в Германии был принят закон о чистоте пива. Его следовало варить только из солода, хмеля и воды. А требования к качеству воды предъявляли особенно строгие. Она должна была быть вкусной и экологически чистой. Пиво же, соответствующее этим нормам, в странах Европы считалось классическим. Но в XX веке многие пивовары пустились во всевозможные опыты и эксперименты. Хмель и вода по-прежнему входили в состав пива, но вместо солода иногда добавляли непроросшие пшеницу и ячмень, примешивали рис и ароматизаторы — так постепенно стали появляться различные фруктовые сорта пива.

В России первое официальное упоминание о пиве встречается лишь в летописях XIV века. А после окончательной победы над татарами Великий князь Иван Третий запрещает кому бы то ни было готовить пиво, присвоив это право государству.

Только через 200 лет разрешено было вновь варить пиво частным образом и зарабатывать на этом деньги.

При отце Петра Первого, царе Алексее Михайловиче, пиво варилось в кремлевском Сытном дворе. Он получил свое название от слова «сыта», то есть вода, насыщенная медом. Двор же занимал более 30 погребков и ледников, где, кроме меда и кваса, хранилось пиво — «малиновое», «мартовское», «поддельное»,

«приказное», то есть сваренное по особому приказу.

В 1703 году одновременно со строительством Петербурга начинает развиваться и пивоварение, столь необходимое для армии, флота и царского двора. Петр Первый при этом учитывал опыт Голландии. Наиболее же крупные пивоварни сосредоточивались на правом берегу Невы, у ответвления Малой Невки.

Во второй половине XVIII века наряду с модой на все английское становится популярным и пиво на «английский манер». Им запасались в апреле и в октябре на полгода, а продавали только бочками. Позже русские пивовары начали ставить его ведрами в кабаки.

Ежегодно в конце XVIII века в Россию привозилось импортное английское пиво на сумму от 212 000 до 312 000 рублей. Петербургское пивоварение не всегда удовлетворяло столичные вкусы и пристрастия. В большом количестве в Санкт-Петербург помимо английского пива поступало и шведское, датское, немецкое, гданьское. Привозное пиво стоило достаточно дорого — от 15 до 30 копеек за бутылку.

До 1917 года Петербург фактически считался пивной столицей России. Здесь располагались крупнейшие пивоваренные заводы России, такие как «Калинкин», «Бавария», «Вена» и др. Особенно бурно пивоварение развивалось в начале XX века. Но после начала Первой мировой войны многие заводы вынуждены были приостановить свою деятельность из-за введения «сухого» закона, а большинство пивоваренных предприятий вовсе прекратили существование.

В России ежегодно устраивали пивные выставки. На суд всех любителей этого напитка выставлялись последние достижения и все алкогольные новинки. Признанное пиво, также как и его изготовителя, удостаивали награды. Для получения медали надо было приложить немало усилий. Впоследствии пивовары и любители пива не могли представить свою жизнь без пивных смотров и фестивалей. Их местом проведения стали Петербург и Сочи. В Москве же пиво начали варить на Бадаевском заводе и делают это второе столетие.

Глава 2. Больше пива — хорошего и разного!

Человечество знакомо с пивом с незапамятных времен. И, надо сказать, далекие предки обладали хорошей фантазией и отменным вкусом. Они варили пиво самых разных сортов, весьма успешно совершенствуя технологию изготовления этого чудесного напитка. Современные пивовары не только переняли древние рецепты, но и весьма существенно их усовершенствовали. Современные сорта пива отвечают самым взыскательным вкусам.

Разные сорта пива отличаются друг от друга вкусом, ароматом, цветом, а также содержанием спирта. На эти факторы существенным образом влияет состав пива. Если в древности пивовары использовали в основном хмель, солод и воду, то потом в некоторых случаях вместо солода стали применять различные сорта пшеницы, непроросший ячмень, рис, фруктовые добавки и некоторые другие вещества, оказывающие непосредственное влияние на вкусовые качества напитка.

Однако существует так называемое классическое пиво. Для его изготовления практически не используются различные вкусовые добавки, основными компонентами являются солод, вода, хмель, ячмень. Вкус напитка знаком каждому человеку именно потому, что его пьют во всем мире. Разумеется, названия пива меняются в зависимости от страны-изготовителя и потребителя, на которых рассчитан данный продукт. Еще несколько лет назад в России были популярно «Жигулевское», «Московское», «Ленинградское» пиво. Прошло совсем немного времени, и на смену пришли «Балтика», «Красный Восток», «Янтарное», «Арсенальное», а также много-много других сортов.

Пивные советы

Людям, страдающим язвенной болезнью, врачи советуют употреблять безалкогольное пиво. Поскольку в этом напитке не содержится алкоголя, он не оказывает отрицательного воздействия на слизистые оболочки желудка и кишечника и в то же время обладает тем же замечательным вкусом, что и обыкновенное пиво.

Впрочем, название пива — это всего лишь некоторая

условность, не позволяющая сразу судить о вкусовых качествах этого напитка. Гораздо важнее выяснить состав, а также понаблюдать — светлый или темный напиток находится в бутылке. Уже очень давно пиво подразделяется по цвету, различают светлые сорта пива и темные. Разумеется, каждый любитель пива может часами высказываться в защиту тех видов и сортов, которые наиболее близки и приятны именно ему. Но существуют некоторые особенности, которые были бы интересны практически каждому независимо от его личных пристрастий.

В данной связи нелишним будет вспомнить национальные английские традиции — там темное и светлое пиво употребляют не только в зависимости от личных вкусов, но и от погодных условий. Темное пиво там традиционно считается более крепким, и его пьют в дождливую, промозглую и холодную погоду. Оно как бы согревает изнутри, поскольку содержит больше спирта, чем светлое.

Зато в теплый летний день англичане предпочитают светлое пиво. Оно легкое, замечательно утоляет жажду и способствует улучшению настроения. Впрочем, на настроение влияют практически все сорта пива. И все они одинаково способствуют обретению позитивного настроя.

В светлых сортах пива отчетливо чувствуется вкус хмеля, а в темном пиве ощущается солодовый привкус. Иногда темное или светлое пиво характеризуется ярко выраженным сладковатым привкусом. В качестве примера можно назвать очень популярное пиво под названием «Медовое». Технология его изготовления включает в себя использование меда, который и придает пиву как крепость, так и насыщенный вкус.

Современные изготовители пива предоставляют потребителю широкий выбор как крепких, так и легких сортов этого напитка. Вообще, каждая марка пива подразделяется на три вида — крепкое, легкое пиво и классическое. Крепкое пиво содержит большее количество спирта и тем самым является наиболее сильным по воздействию на человеческий организм. Такое пиво может использоваться как в будни, так и в праздники, ведь по своим «увеселительным» качествам оно ничем не отличается от напитков, традиционно считающихся благородными, например вино или коньяк. Разумеется, крепость коньяка намного выше крепости пива, но и на общий настрой пиво действует более легко, ненавязчиво, да и похмелья от него практически не бывает.

Впрочем, из любого правила есть исключения. Например, неумеренное употребление пива способно в буквальном смысле «сбить человека с ног» — спирт, содержащийся в пиве, сделает свое дело и затуманит разум человека. А наутро любитель пива

будет мучиться от сильной головной боли — изобилие хмеля, ячменя, солода и других добавок не проходит даром и негативно действует как на нервную систему, так и на общее состояние организма.

Темные и светлые сорта пива — общепринятое разделение этого напитка на две группы. Изначально цвет пива зависит от компонентов, входящих в его состав. Именно поэтому темное пиво является более насыщенным, ведь для его изготовления помимо традиционных веществ используются различные добавки, придающие крепость, вкус и цвет.

Пивные советы

Безалкогольное пиво хорошо использовать в качестве бальзама-ополаскивателя для волос, так как оно не содержит спирта и не сушит волосы. Для жирных волос можно использовать крепкое пиво, что уменьшит их жирность. Для того чтобы волосы были более мягкими и пышными, можно добавить в пиво щепотку лимонной кислоты.

Нельзя забывать о такой разновидности пива, как безалкогольное. Оно на вкус очень напоминает обычное, традиционное пиво, приготовленное по старинным рецептам. Но, разумеется, существует одно немаловажное отличие — безалкогольное пиво совершенно не содержит спирта. Такое пиво вполне годится для детей, подростков, женщин, ожидающих прибавления в семействе, водителей, а также для тех людей, кто предпочитает вести здоровый образ жизни и не злоупотреблять алкоголем. Безалкогольное пиво на вкус такое же терпкое, иногда — сладковатое. Оно слегка горчит, но при этом прекрасно утоляет жажду. Самое же главное его преимущество — оно не вызывает опьянения у человека, так что может употребляться в любой ситуации. Безалкогольное пиво — прекрасный антидепрессант. Компоненты, входящие в его состав, благотворно влияют на нервную систему, способствуют обретению положительного настроя и даже избавлению от неврозов.

Впрочем, некоторые любители традиционного хмельного пива отрицательно относятся к его безалкогольной разновидности. По их мнению, такие вариации совершенно не соответствуют истинным запросам любителей пива, а значит, нет никакого смысла использовать подобные напитки. Однако столь категоричное мнение далеко не всегда может считаться оправданным, ведь каждый потребитель имеет право выбирать

наиболее подходящий для себя напиток.

Легенды о пиве

В Лондоне проживал один состоятельный человек, торговавший пивом. Дело его процветало, принося хороший доход. И это при том, что пивом увлекались в большинстве своем люди, не принадлежащие к элите города.

Однажды ночью в заведение этого торговца зашли двое богато одетых мужчин, явно принадлежащих к высшему обществу. Подошедшей к ним служанке они заказали выпивку на определенную сумму денег. Но хозяин, увидевший в этом шанс расширить сферу деятельности, лично принес посетителям пиво, высшего сорта. Удивленные подобным поведением, гости тем не менее выпили предложенное пиво, и каково же было их удивление, когда они его распробовали! Отличный вкус этого напитка моментально покорил их сердца. На радостях незнакомцы попросили принести другие сорта пива. Попробовав четыре сорта, каждый из них договорился с торговцем о поставке в их погреба пива.

Итак, цвет пива — это видимый фактор, который бросается в глаза сразу и может в некотором смысле предопределить предпочтения того или иного пивомана. В этом смысле немаловажным является субъективное цветовое восприятие окружающего мира тем или иным человеком. Например, темный цвет некоторым кажется более предпочтительным, так как ассоциируется с вечерним временем суток, а также с некоторой торжественностью обстановки. Соответственно, темный напиток таким людям может представиться более благородным, изысканным.

А светлое пиво, в свою очередь, по цвету напоминает сок, а от этого напиток кажется наиболее подходящим для простых, повседневных мероприятий, например для дружеских посиделок.

Но помимо цвета у пива есть еще одно видимое качество, которое отличает его от ряда других алкогольных напитков. Вне зависимости от цвета пиво должно быть прозрачным. Исключение составляют некоторые виды темного пива, например «Портер».

Пословицы и поговорки о пиве

Темное пиво как дно океана, полно загадок и манит

как магнит.

Самого пристального внимания заслуживает аромат пива. Его невозможно спутать с каким-то другим напитком. Он терпкий и одновременно ненавязчивый, но волшебным образом воздействует на обоняние человека. Возможно, секрет в продуктах, из которых пиво было изготовлено, — ведь они все являются неотъемлемой частью живой природы. Вообще, пиво традиционно считается «живым» напитком. Отсюда и сравнительно небольшой срок годности, а также некоторые ограничения в хранении пива.

Хмель, являющийся основным компонентом при изготовлении пива, бывает разных сортов. Это обусловлено местом произрастания хмеля, особенностью погодных условий, а также рядом других факторов. В данном растении присутствуют природные эфирные масла, и поэтому они придают пиву столь изумительный и неповторимый аромат. Помимо хмеля на аромат напитка самым существенным образом влияют солод и ячмень, которые также содержат определенные ароматические вещества, созданные самой природой.

Как уже было сказано, пиво — «живой» напиток. Иногда консерванты, которые добавляются для лучшего хранения пива, портят его вкус и аромат. Именно поэтому потребители выработали определенную классификацию пива по способу его хранения. Нельзя не упомянуть об этом, так как данный фактор существенным образом сказывается на вкусовых качествах напитка, на его аромате, а также на воздействии на человеческий организм.

Пивные советы

Не рекомендуется при употреблении смешивать темное и светлое пиво. Это портит вкусовые ощущения и чревато головной болью. Однако, если все же это произошло или вы выпили слишком много, то избежать неприятных последствий поможет стакан фруктового сока. Снять неприятные ощущения помогут кисломолочные продукты — кефир, ряженка, йогурт. Можно выпить чашку крепкого кофе или чая с медом и лимоном.

Очень популярно пиво, которое продается в стеклянных бутылках емкостью 0,5 и 0,33 л. Стеклянная тара великолепно

сохраняет вкус и аромат пива, а также способствует правильному хранению этого напитка. Стекло этих бутылок обычно темного цвета, чтобы напиток не подвергался воздействиям солнечных лучей. Совершенно оправданно пиво стараются оберегать как от воздействия перепада температур, так и от яркого света. Дело в том, что подобные факторы портят пиво, делают его непригодным к употреблению.

Пиво может быть разлито также в пластиковые бутылки емкостью 1,5 л. Такой вариант очень удобен, но существуют определенные ограничения, ведь в подобных емкостях пиво не может храниться длительное время. К тому же пластиковые бутылки негативно влияют на вкус пива, так как происходят определенные химические реакции взаимодействия различных веществ.

Разливное пиво совершенно не содержит консервантов, оно изготавливается в соответствии со старинными традициями, именно поэтому пользуется среди поклонников этого напитка особой любовью. Впрочем, определенные недостатки есть и в таком способе хранения: на пиво в данном случае могут оказать неблагоприятные воздействия погодные условия, например перепады температур.

Нельзя забывать о столь популярной таре, как жестяные банки. Это очень удобный и сравнительно дешевый способ хранения напитка. Пиво в данном случае способно храниться длительное время, а непрозрачные стенки банки предохраняют его от нежелательных воздействий окружающей среды.

Пивные истории

Встретились друзья-пивовары, которые не виделись много лет. Каждый привез своих молодых учеников и свои секреты приготовления пива. Они уселись за старый дубовый стол и начали рассказывать о том, как жили, как варили свое пиво, как искали единомышленников. Но когда речь зашла об изменениях в основном рецепте, обстановка за столом стала напряженной. Каждый отстаивал свой способ приготовления пива, а постаревший уже хозяин старался убедить всех, что самое лучшее пиво готовил его отец и только следуя его рецепту можно приготовить настоящее, самое настоящее пиво.

Все могло кончиться очень плохо, друзья могли стать врагами. Но самый молодой из них предложил неожиданное решение. Он сказал, что нужно каждому

пивовару приготовить свое пиво. Потом пригласить всех, кто захочет прийти попробовать, и дать им самим выбирать и пить то пиво, которое им понравится больше. Какое пиво кончится раньше, то и самое лучшее, единственное достойное называться пивом.

На том и порешили. Носили воду и терли хмель, чистили кастрюли и смолили бочки, искали редкие компоненты, выдерживали и процеживали, и вот наконец настал тот день, когда все пивовары готовы были представить свои напитки на людской суд.

Сначала всем дали попробовать разное пиво, а потом предложили пить то, которое больше всего понравилось. И пиво начало уменьшаться. Быстрее всего уменьшалось, сваренное по главному рецепту. И не удивительно. Люди, пришедшие пробовать новые напитки, жили рядом и привыкли пить это пиво. Пивовары заволновались. Но любопытство все же проснулось, и люди потянулись к другим бочкам.

Очень скоро вокруг каждой бочки образовался плотный круг, в котором шумели, смеялись и нахваливали пиво заметно повеселевшие люди. Однако того, что случилось, не ожидал никто. Последняя капля пива из всех бочек упала в одно время. И снова пивовары схватились за головы, и снова их выручил молодой ученик. Он сказал, что ведь бывают разные сорта сыра, так почему бы не быть разным сортам пива. Друзья были рады такому решению и быстро придумали названия своим сортам пива.

Пиво обычно употребляют в охлажденном виде, при этом самой лучшей для этого напитка считается температура 10–12 °С. Замерзание пива нежелательно, поскольку нарушает его вкус, а также губительно действует на многие полезные вещества, содержащиеся в напитке.

Считается, что крепкие сорта пива сохраняются дольше, чем легкие. Вероятно, основной причиной является спирт, который играет роль природного консерванта.

Современные изготовители предлагают на выбор пиво самой различной крепости. Любители более крепких сортов могут выбрать для себя пиво, которое содержит 6–7 % спирта. Оно имеет столь же приятный вкус, как и остальные сорта, но сильнее воздействует на организм — веселит людей, придает им бодрость и заряд хорошего настроения. Не случайно многие истинные

любители хорошей беседы со своими друзьями обязательно хотя бы раз в неделю находят время, чтобы собраться и посидеть за кружечкой пива. Для задушевной дружеской беседы самым замечательным образом подходят крепкие сорта — они помогают отвлечься от повседневных проблем и ощутить подлинную радость жизни.

Сорта пива различаются по вкусу. Вообще, вкус пива — это интереснейший вопрос, который волнует истинных любителей этого чудесного напитка. Многие с давних пор спорят, каким же должен быть идеальный вкус. И надо сказать, что мнения по этому поводу расходятся. Некоторые считают, что настоящее качественное пиво должно быть горьковатым на вкус. Но как же тогда быть со сладостью, которую придают напитку солод и некоторые другие добавки. Получается, что сладковатые сорта пива не вписываются в строгие критерии, отличающие наиболее высококачественный напиток?

Пословицы и поговорки о пиве

Чем больше пива, тем слаще жизнь.

Часто споры разгораются и относительно кисловатого привкуса пива. Некоторые растительные добавки, например фруктовая кислота, способны дать такой вкус. И пиво, изготовленное в соответствии с такими технологиями, также находит своих потребителей, считающих, что самый лучший напиток должен быть именно кисловатым. И, конечно, нельзя не сказать о слегка соленом пиве. Этот вкус считается излюбленным для большинства любителей напитка. Не случайно в качестве добавления многие используют соленые сухарики, орешки, чипсы, рыбу.

Можно сколько угодно вести ожесточенные споры относительно идеального вкуса пива, но так и не прийти к окончательному решению. Такие споры беспочвенны, поскольку являются чисто риторическими, которые, как известно, не имеют ничего общего с реальной действительностью. Каждый имеет право выбирать то пиво, которое нравится ему больше всего.

Вкус пива напрямую зависит от продуктов, которые использовались для приготовления напитка. Как уже говорилось, мед, сахар и некоторые иные добавки могут придать пиву сладковатый вкус. Для изготовления соленого пива используется поваренная соль, которая добавляется в состав напитка. Кисловатым пиво становится благодаря фруктовым добавкам, например лимонной или яблочной кислоте.

Независимо от своего вкуса пиво оказывает на организм благотворное воздействие: оно утоляет жажду, положительно воздействует на сердечно-сосудистую систему, а также на органы пищеварения. Очень важным является факт, что пиво содержит минеральные вещества, способные пополнить недостаток витаминов и минералов в организме.

Пиво существенным образом отличается от других видов алкогольных напитков. Оно стоит особняком, причиной этого являются особый вкус, аромат и многие другие факторы. К одним из них относится способность пива образовывать пену. Свежее, качественное пиво характеризуется образованием густой пены. Причем эта пена не пропадает моментально, как происходит с некоторыми видами шампанских вин, а остается, и надолго. Не случайно кружка с густой пеной как бы олицетворяет пиво и является символом, общепринятым в различных странах.

Из жизни великих

В застойные советские времена качество и сорт пива зависели от многих условий. Однажды наш широко известный писатель Венедикт Ерофеев, будучи еще молодым и подающим надежды автором, опаздывал на поезд Москва—Ленинград и почти на ходу заскочил в вагон-ресторан. Купив билет у начальника поезда, он остался в этом вагоне-ресторане и через какое-то время услышал в служебном помещении, как буфетчица кого-то уговаривает: «Да он хороший, он хороший, вот увидите — он хороший!» Как оказалось, речь шла о нем, о случайном пассажире. На следующей станции занесли несколько ящиков пива, все двери закрыли и весь персонал ресторана занялся тем, что, поставив бутылки в чан с водой, отклеивал старые этикетки и наклеивал новые. На старых стояла цена «28 коп.», а на новых — «36 коп.» И, по словам Ерофеева, чтобы доказать, что «он хороший» и не выдаст участников противозаконной операции, он делал это вместе со всеми.

Говоря о различных сортах и видах пива, нельзя не обратить внимания на традиции разных стран. Надо сказать, что любовь к пиву является отличительной чертой самых разных народов. Как ни странно, но это качество существенным образом отличается от любви к иным напиткам. У каждой страны существуют свои предпочтения относительно выбора горячительных средств, но любители пива без труда найдут себе «собутыльников» в самых

разных частях света.

Пивные советы

Крепкое пиво можно использовать как косметическое средство, применяя его в качестве лосьона для жирной кожи. Оно хорошо очищает поры кожи и предотвращает появление угревой сыпи. Для сухой кожи рекомендуется использование не очень крепкого пива, чтобы избежать шелушения.

Практически в каждой стране существуют так называемые клубы любителей пива. Такие заведения отличаются от обычных кафе тем, что основной напиток, который предпочитают посетители, — пиво. Разумеется, там присутствует самый широкий ассортимент пива, разные сорта и виды. В подобных заведениях все направлено на то, чтобы создавать неповторимый, незабываемый колорит. Посуда и обстановка самым благоприятным образом воздействуют на посетителей, способствуют отдыху от повседневных забот и волнений.

В каждой стране есть свои традиции, которые непосредственно связаны как с пивоварением, так и с употреблением этого чудесного напитка.

Пиво знакомо даже некоторым африканским народам. Они весьма успешно варят его из ячменя с добавлением меда. Вместо хмеля используется одно из местных растений — крушина, которое по своим свойствам, действительно, напоминает хмель. По свидетельствам очевидцев, такое пиво по своим качествам совершенно не уступает европейскому. Оно используется местным населением достаточно часто и является неотъемлемой частью питейной культуры африканских народов.

В Египте пивоварение распространено с древних времен. Нужно сказать, что по прошествии многих веков технологии изготовления пива у египтян усовершенствовались самым значительным образом. И в наше дни в Египте очень популярны различные сорта пива — темное, ячменное, светлое.

Пиво очень популярно в Китае, но технология его изготовления существенно отличается от методов иных стран. В качестве основного компонента для изготовления пива вместо ячменя используется рис. Такая вариация совершенно не ухудшает вкус напитка, напротив, придает ему дополнительную прелесть и пикантность.

В Греции с давних пор при изготовлении пива используются дополнительные пряности, придающие пиву особенно терпкий и

пряный вкус. В частности, употребляются вереск, некоторые ягоды и мед.

Но особое отношение к пиву в Германии. Его там варят с использованием самых современных технологий, не забывая и о старинных традиционных рецептах.

Считается, что самое лучшее пиво варят немцы и чехи, именно поэтому из этих стран пиво импортируется в разные части света. Надо сказать, что подобное мнение во многом оправданно.

В Германии очень популярно самое свежее пиво, которое еще не подверглось фильтрации. Считается, что кружка такого пива в день способствует повышению иммунитета организма, делает его более устойчивым к различным внешним воздействиям окружающей среды. Оказывается, такая точка зрения полностью соответствует действительности. В свежем пиве, которое еще не подверглось фильтрации, находится большое количество пшеничных дрожжей. Именно они придают пиву мутноватый оттенок. Пшеничные дрожжи — настоящий кладезь витамина В, причем он содержится в нужном человеку количестве и прекрасно усваивается организмом. Именно это пиво в Германии считается не просто прекрасным напитком, но и крайне эффективным средством для укрепления здоровья.

В Японии пиво — популярнейший напиток, его изготовляют как с использованием ячменя, так и риса. Надо сказать, что всего несколько десятилетий назад в Японии появилась новая традиция, предполагающая частое употребление пива. С его помощью предельно занятые сотрудники преуспевающих фирм после работы снимают усталость и стресс. Разумеется, сдержанные и умеющие себя контролировать японцы весьма умеренно используют пиво, не превращая традицию в нарушение этических норм. Надо сказать, что приверженность к пиву благотворным образом влияет на организм человека. Полагают, что именно пиво помогает избежать многих заболеваний, в том числе и онкологических, поскольку этот напиток способствует выводу из организма тяжелых металлов и канцерогенных веществ.

Пивные советы

По мнению врачей, пиво является весьма полезным напитком, поскольку способствует укреплению костей и предотвращает заболевания сердечно-сосудистой системы. При этом рекомендуют пить пиво медленно, тогда большая часть алкоголя успеет окислиться в

организме, не достигнув мозга. Перед употреблением пива медики рекомендуют немного поесть, чтобы избежать вредного воздействия на организм, особенно это относится к людям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

В Швейцарии, Швеции, Норвегии пиво является не только популярным напитком, но и используется в медицинских целях. Медики-скандинавы признали пиво превосходнейшим антидепрессантом, и именно поэтому местные жители относятся как к чудесному напитку, так и к пивоварам не только с любовью, но и с уважением. Также в скандинавских странах очень популярно классическое немецкое пиво, слегка горьковатое на вкус, изготовленное из очищенной воды, хмеля, солода. Там стараются употреблять пиво, которое не содержит консервантов и прочих химических веществ. Иначе говоря, столь трепетное отношения к этому напитку во многом объясняется стремлением северных народов беречь свое здоровье. Климат стран Скандинавии достаточно суров. Возможно, именно поэтому наиболее популярным является темное пиво как более крепкое и насыщенное. Впрочем, легкое пиво также употребляется очень часто, тем более что по своим вкусовым качествам оно совершенно не уступает темному.

В европейских странах долгое время существовали строгие нормы относительно технологии приготовления и подбора компонентов для пива. Особенно строгими подобные нормы были в Чехии и Германии. Но, к счастью, в последние десятилетия у пивоваров появилась возможность экспериментировать и использовать для приготовления пива не только традиционные продукты.

В Англии пиво настолько популярно, что может соперничать с традиционным напитком этой страны — чаем. Английские пабы известны во всем мире как разнообразием различных сортов пива, так и выбором традиционных закусок к пиву. В Англии в равной степени популярны и светлые, и темные сорта пива. Также особой любовью там пользуются старинный эль и портер.

В Германии и Чехии периодически проходят соревнования, где определяется, кто может выпить больше пива. Подобные мероприятия ясно показывают, насколько сильна в народе любовь к этому великолепному напитку. Для соревнований используются те же сорта, которые наиболее популярны. К таким можно отнести легкое пиво, содержащее примерно 2 % спирта, а также более крепкие сорта, крепость которых может варьироваться от 5

до 7 % содержания алкоголя.

Говоря о традициях разных стран и об их приверженности к пиву, нельзя не упомянуть Россию. Россияне практически ежедневно пьют этот чудесный напиток. Это обусловлено многими причинами, в частности, стремлением создать себе полноценный отдых после напряженного трудового дня. Наверное, нет на свете более простого и одновременно эффективного расслабляющего средства, чем кружка пива, тем более что умеренное его потребление не вредит здоровью, не погружает человека в алкогольный дурман, а, напротив, способствует просветлению мысли.

В России употребляют самые разные сорта пива — как отечественные, так и зарубежные. В каждом городе есть свои заводы, выпускающие определенные марки пива, например «Жигулевское», популярное не только в России, но и в странах ближнего зарубежья уже не первое десятилетие. Некоторые сорта пива получили новое название, например широко известное «Московское» переименовано в «Клинское», но вкус от этого не потеряло, поэтому по-прежнему пользуется большим спросом.

Пивные советы

Врачи не рекомендуют пиво людям, страдающим заболеваниями почек. В этом случае оно оказывает отрицательное действие.

Среди названий пива встречаются некоторые, появившиеся совсем недавно. К таким можно отнести пиво «Дон», «Толстяк», «Пенза» и многие другие сорта. Но если внимательно проследить за изготовлением этих сортов пива, то станет ясно — это хорошо знакомые технологии, хотя и порядком усовершенствованные. Именно благодаря этим способам изготовления пива раньше потребители получали свои любимые сорта — «Бархатное», «Ленинградское», «Карамельное».

Социологические исследования подтверждают, что количество людей, предпочитающих пиво всем остальным алкогольным напиткам, постоянно растет. Допустим, еще несколько лет назад любителей пива было не так много, и поэтому пиво считалось напитком, совершенно не подходящим для праздничных случаев. Во многом это явление можно объяснить ограниченным выбором потребителя и достаточно небольшим ассортиментом сортов и видов пива. Современные технологии позволили устранить этот недостаток, так что сегодня выпускаются самые разные сорта этого напитка, которые можно

использовать практически для любого случая жизни. Кроме того, намного доступнее стало пиво иностранных марок, получивших мировое признание.

Несомненно, это самым положительным образом действует как на потребителя, так и на различные предприятия, занимающиеся разработкой новых способов изготовления пива. Ведь не случайно в 1911 году немецкая фирма представила по-настоящему королевский подарок императору Абиссинии. Этим подарком оказались несколько бутылок пива. После этого немецкой фирме был сделан крупный заказ на изготовление пенного напитка, а местные пивовары Абиссинии, попробовав вкус зарубежного пива, стали совершенствовать свои технологии.

Пословицы и поговорки о пиве

Чем пива больше, тем жизнь дольше.

Иначе говоря, пиво — замечательный напиток, который популярен среди самых разных слоев населения. Если говорить об элитных сортах вин, коньяков и прочих горячительных напитков, то становится ясно, что далеко не каждый человек может позволить себе приобрести подобную роскошь. В этом смысле пиво самым выгодным образом отличается от прочих вариантов, ведь даже самые дорогие и изысканные сорта пива доступны каждому, и именно это позволяет считать пиво по-настоящему демократическим напитком.

На каждой вечеринке, в каждом коллективе, в каждой семье обязательно найдется приверженец этого старинного замечательного напитка. В некоторых случаях на праздничном столе помимо традиционного горячительного набора — вино, водка, коньяк — обязательно будет присутствовать пиво. Оно нравится и молодым и зрелым людям, и мужчинам и женщинам, даже подростки могут без опаски использовать легкое пиво, не боясь повредить своему здоровью.

В России пиво пьют в любое время года: летом — спасаясь от жары, а зимой или ненастной осенью — стремясь поднять настроение, забыть о неприятностях. Поэтому можно с уверенностью сказать: «Для счастья нужно больше пива, хорошего и разного!»

Глава 3. Сам себе пивовар

Постепенно производство пива от обычного кустарного и просто домашнего переросло в крупное промышленное, а значит, перетерпело существенные изменения. Усовершенствовались как способы, так и методы его изготовления, появились новое оборудование и материалы, хотя старинные способы пивоварения не позабыты и по сей день.

Что же представляет собой этот великолепный напиток и как он изготавливается?

Известно, что все сорта пива можно поделить на две категории — светлое и темное. И то и другое пиво изготавливается спиртовым брожением сусла из солода, хмеля и воды, в которые в разных пропорциях добавляют рис, сахар, еловые шишки и другие специи и пряности. В большинстве случаев количество спирта в напитке составляет от 1,5 до 6 % от объема напитка.

Единственное отличие светлого пива от темного — это технология его приготовления. Светлое пиво обычно имеет хорошо выраженную горечь и аромат, а вот темное больше отличается вкусом солода. Считается даже, что темное пиво — вечерний напиток, а светлое, соответственно, дневной, и потому употреблять его необходимо строго в положенное время.

Пивные советы

Если пиво варится с использованием сосновых веток, то из оставшихся веток и полученного пива можно приготовить прекрасный лосьон для лица. Сначала делают настой из сосновых веток: заливают сосновые иглы кипятком и дают настояться в течение 30 минут. Затем добавляют пиво, немного меда и этилового спирта. Этот лосьон хорошо использовать на ночь, он оказывает лечебно-профилактическое действие на вашу кожу и придает ей белизну.

Различные сорта пива содержат от 4 до 10 % легкоусвояемых питательных веществ, большую часть из которых составляют углеводы, остальную часть — небольшое количество аминокислот и других продуктов расщепления белка и минеральных веществ. Кроме этого, в состав любого пива входит от 1,5 до 6 % алкоголя,

от 0,3 до 0,4 % углекислого газа, а также горькие и дубильные вещества хмеля и органические кислоты. Сочетание всего этого и делает пиво самым полезным напитком из всех остальных.

Вкусовые качества всех сортов пива различны. Например пиво «Карамельное» и «Бархатное» имеет сладковатый вкус, так как при его приготовлении используется сахар. А вот пиво «Портер», отличается крепостью (до 5 % спирта), хмелевой горечью, солодовым вкусом и ароматом. Это пиво выдерживают в подвале 60 суток, а после этого оно сохраняет свои качества еще 10 дней. Самым распространенным из светлых сортов пива считается «Жигулевское», содержащее 2,8 % спирта. Крепкие сорта пива сохраняют свои качества намного дольше, а потому они ценятся гораздо выше.

Весь процесс пивоварения можно разделить на несколько основных стадий и в результате образуется последовательная схема: производство солода из ячменя, получение сухого пивного сусла, сбраживание сусла пивными дрожжами, дображивание или созревание, фильтрация, разлив и хранение. Именно в такой последовательности изготовляется пиво в промышленном производстве. В домашних же условиях некоторые процессы значительно упрощаются, а некоторые, напротив, увеличиваются по времени и усложняются, хотя основные способы изготовления остаются теми же.

Из жизни великих

Великий немец Отто фон Бисмарк, первый рейхсканцлер, объединивший Германию, был большим знатоком и любителем пива. В его имении на Юге Германии был небольшой пивоваренный заводик. Прославленный политик и государственный деятель, бывая там изредка, с удовольствием потягивал прекрасное пиво собственного производства.

Что же требуется для изготовления пива? В первую очередь, основной материал и составная всего напитка. В домашних условиях им является ячменное или овсяное зерно, сосновые побеги, хмель, а также солодовая муку из ржи и ячменя. А вот на производстве едва ли не всю роль на себя берет ячмень высшего качества, непременно чистый, целый, одного размера и с очень тонкой оболочкой.

Еще одним требованием к ячменному зерну является особенность его выращивания. Для повышения качества пива необходим только ячмень, посеянный по весне и собранный

осенью, так как в нем содержится наибольшее количество необходимых веществ. Иногда, для отдельных сортов пива, ячменный солод (проросший ячмень) частично заменяется рисовой, кукурузной или ячменной мукой, а также сахаром, для некоторых сортов пива применяются и специи.

Процесс солодожения или приготовления из обычных зерен ячменя солода длится от семи до десяти дней и включает в себя несколько последовательных операций. Прежде всего ячмень как следует очищают от мусора и шелухи и отсортировывают, чтобы оставались только целые и качественные зерна. В домашних условиях эта операция выполняется при помощи крупного решета, через которое отсеивают лишние частицы, мусор и шелуху. Затем ячменное зерно провевают на ветру.

После этого очищенный ячмень замачивают в теплой кипяченой воде и оставляют на некоторое время прорастать. В результате в зернах начинает происходить превращение крахмала в сахар. В итоге получается зеленый солод, легко крошащийся и растирающийся руками и имеющий белый окрас при разломе. На вкус солод слегка сладковатый и ароматный.

Чтобы ускорить процесс прорастания, в ячмень периодически подливают теплой воды или же помещают его в теплое, темное место. Зерно необходимо выдерживать в этой воде до тех пор, пока оно как следует не прорастет. Этот процесс на производстве называется проращиванием или солодоращением.

По окончании проращивания зеленый или, как его еще называют, пророщенный солод сушат и очищают от ростков и пыли. Степень высушенности напрямую влияет на вкусовые качества изготавливаемого из этого солода пива и создает не только его аромат, но и цвет — делает либо темнее, либо светлее. В результате это обеспечивает нас разными сортами напитка.

Легенды о пиве

В далекие времена, когда еще о пиве мало кто знал, жили в одном городишке два мужичка. Очень уж они любили прихвастнуть, да побаловать себя чем-нибудь крепеньким. Да вот несчастье, один из двух друзей заболел.

Пошел он к бабке, а та и говорит:

— Сынок, знаю я один рецепт, да только сможешь ли ты это приготовить, хватит ли у тебя терпения, есть ли у тебя опыт?

— Да я, бабуля, для своего здоровья ничего не пожалею, все сделаю.

— Тогда тебе, дорогой, придется хлеб варить и мешать его с хмелем.

Дала бабка ему рецепт, и мужичок пошел домой. Сварил он это зелье, выпил, смотрит — и на душе тепло, и живот не болит. Побежал мужичок к своему дружку, хвалится, а тот и говорит:

— Как бы нам это зелье назвать, чтобы я его пить мог хоть каждый день?

— ПИВО!

— А почему?

— Последовательное Излечение Всех Отклонений, — ответил друг, так и стали называть этот напиток.

В домашних условиях, чтобы выполнить эту операцию, зерно помещают на противень и хорошо просушивают в духовом шкафу или на открытом воздухе под солнцем. Именно просушивают, а не поджаривают, иначе солод будет непригоден для дальнейшего использования. Чтобы этого не случилось, солод необходимо постоянно помешивать, стараясь разделить слипшиеся между собой зерна.

Обработанный таким образом солод некоторое время отлеживают, чтобы он досох и от него отстали все лишние частицы: кожица, шелуха и т. д. Готовый сухой солод должен быть сладковатым на вкус и обладать характерным ароматом. Это легко проверить всего лишь надкусив его. Если солод имеет горьковатый вкус, значит, он еще как следует не прожарился и поэтому его не следует использовать для изготовления пива. Хороший солод непременно должен быть белым внутри, полым, немного хрустящим и сладковатым. Если поместить такой солод в воду, он не утонет.

Для приготовления светлых сортов пива используется только светлый солод, а для приготовления темного пива — темный или карамельный солод. Так, например «Бархатное» и «Карамельное» пиво делают из темного солода с добавлением сахара, а вот «Московское» и «Ленинградское» — с добавлением риса, соответственно, из-за добавок вкусовые качества и цвет этих сортов значительно разнится.

Пивные советы

При изготовлении пива в домашних условиях в него часто добавляют лечебные травы. Такое пиво хорошо употреблять при простудных заболеваниях. Очень полезно в травяное пиво добавить немного меда и

лимонной кислоты — такой напиток обладает сильными антисептическими свойствами и способствует скорейшему выздоровлению.

Следующей за просушкой операцией является полирование. Чтобы из этого проросшего зерна, теперь уже солода, получить пивное сусло, его необходимо как следует отполировать, а затем раздробить. Так как на производстве этот процесс выполняется при помощи машин и особых усилий не требует, на него необходимо очень мало времени. В домашних же условиях полирование выполняется вручную, что, соответственно, замедляет эту процедуру.

После того как солод отполирован, его необходимо раздробить. Эта операция нужна для того, чтобы увеличить содержание сахара в солоде. Для этого зерно помещают в жернова и измельчают. Если же жернова отсутствуют, то солод помещают небольшими порциями в глубокую посуду и просто толкут деревянными скалками до образования крошки. Эта процедура занимает очень много времени, но опустить ее, в отличие от некоторых остальных. нельзя.

На производстве же солод измельчается в больших молотильнях или в специальных солододробилках. В результате этой операции получается мелкая крошка, называемая пивным суслом, из которой затем и изготавливается пиво.

Только после того как все вышеперечисленные операции выполнены, т. е. получено сухое пивное сусло, можно приступать к приготовлению пивного напитка, то есть к варке. Для этого подготовленное ранее пивное сусло затирают, постепенно добавляя в него воду, нагретую до необходимой температуры, и тщательно перемешивают до образования однородной кашицеобразной массы. Эту массу помещают на огонь и нагревают, чтобы крахмал осахарился и перешел в водный раствор, который будет использоваться в дальнейшем.

На производстве существуют два способа приготовления пивного сусла — кипячение и настаивание. Первый заключается в том, что сухое сусло заливается холодной водой, а затем в него доливается кипяченая. Через некоторое время часть жидкости сливается, кипятится и опять заливается в сусло. Таким образом в нем постоянно поддерживается необходимая температура. Процесс кипячения самый длительный и трудоемкий, поэтому он используется намного реже.

Процесс же настаивания более прост — сусло заливается водой и нагревается до 70 °С и при этой температуре сусло

настаивается в течение нескольких часов, в зависимости от сорта сусла. В домашних условиях сухое сусло просто помещают в большую кастрюлю или чан, заливают горячей водой и размешав, помещают ближе к теплу, где и оставляют настаиваться на 2–3 часа. Самое главное в этой процедуре — поддержание постоянной температуры, необходимой для лучшего протекания процессов осахаривания.

Из жизни великих

Эдуард IV, первый из английских королей из династии Йорков, был не чужд искусству пивоварения. Он очень любил прославленное английское пиво или, как называют его англичане, эль. Во время его правления, несмотря на продолжающуюся войну Алой и Белой розы, пивоваренное производство начало особенно интенсивно развиваться и приносить немалые доходы в королевскую казну. Именно в те далекие времена и зарождались прекрасные английские традиции пивоварения и потребления этого напитка, существующие и по сей день.

В полученной массе, которую принято называть затором, при определенных температурах протекают ферментативные процессы, важнейшим из которых является осахаривание содержащегося в солоде крахмала. Чем более подходящей является температура в помещении, тем быстрее протекает данный процесс, а следовательно, тем раньше можно приступить к дальнейшим процедурам приготовления пива.

По окончании процесса осахаривания затор тщательно отфильтровывают. На производстве это проделывается в специальных фильтрующих машинах, а в домашних условиях затор просто сливается через мелкое волосяное сито или несколько слоев марли. Затем в полученное прозрачное сусло добавляют шишки хмеля. Хмель для пива используется только зрелый, ни в коем случае не засохший или недозрелый, так как необходимые вещества в нем либо вовсе отсутствуют, либо находятся в наименьшем количестве. Шишки его должны быть блестящими, светло-красного или зелено-желтого окраса, с желтоватой пылью между чешуйками, которая называется лупулином и ради которой, собственно, и используется хмель.

После того как хмель помещен в осахаренный затор и как следует размешан, эту массу помещают на огонь и некоторое время кипятят. Обычно на эту процедуру уходит около 1,5–2

часов. В результате сусло приобретает особый, хмельной, аромат и немного осветляется. Затем хмель из сусла удаляется, а настой охлаждается в отстойных чанах и закрытых пластинчатых теплообменниках. И только после этого еще раз отфильтровывается.

Поскольку проделать это в домашних условиях не представляется возможным, данный процесс несколько увеличивается. С осахаренной настойки сливают часть воды, доливают горячей и оставляют в теплом месте настаиваться еще на 2 или 3 часа. Затем настой опять сливают, а в третий раз зерна заливают уже холодной водой. В слитую воду добавляют разведенную теплой водой патоку и хмель и доводят до кипения при постоянном помешивании.

Получившуюся массу остужают, добавляют в нее раскрошенные дрожжи и ставят бродить. Для приготовления пива берутся только чистые культуры дрожжей, и это правило соблюдается не только на производстве, но и при изготовлении пива в домашних условиях. К сожалению, в последнее время при домашнем изготовлении пива пивные дрожжи заменяются обычными, что очень сильно портит вкус данного напитка.

Когда процесс брожения заканчивается, пиво переливают в деревянные бочки и оставляют открытым на трое суток в темном теплом помещении. Спустя это время, напиток наглухо закупоривают и настаивают таким образом 2 недели. После этого пиво готово.

При промышленном производстве сусло сбраживается специальными росами пивных дрожжей с образованием спирта и углекислого газа. Делается это в бродильных аппаратах при определенных температурах. Оптимальной температурой для этого процесса считается 5–9 °С. Сам же процесс протекает в течение 7–8 суток, а иногда и больше — все зависит от сорта и разновидности пива. В это время в пиве происходит процесс, в результате которого образуются алкоголь и углекислоты.

Только после сбраживания молодое (или зеленое) пиво поступает на дображивание в закрытые цилиндрические сосуды, называемые лагерными танками, где и содержится до окончательной зрелости. В этих сосудах при температуре от 0 до 2 °С в пиве накапливается углекислый газ, в связи с чем оно осветляется и приобретает всю полноту вкуса. Этот процесс брожения самый длительный и необходимый, так как в результате пиво приобретает все свои самые лучшие качества.

Пивные советы

Хмель является не только продуктом, необходимым для изготовления пива, но и используется для других целей. Например, отвар из хмеля может послужить прекрасным бальзамом для волос, который укрепит их, а также сделает мягкими и шелковистыми. Для приготовления этого бальзама нужно несколько соцветий хмеля залить кипятком и дать немного настояться.

Сама же процедура брожения длится от 21 до 90 суток — все зависит от сорта пива. Так, например «Жигулевское» пиво выдерживается в лагерных танках около 22 дней, «Рижское» и «Московское» пиво бродит не менее 42 суток, а «Ленинградское» дображивает 90 дней.

По окончании брожения пиво необходимо проверить на качество. В домашних условия, да и на производстве тоже, это определяется по цвету напитка. Правильно приготовленное и качественное пиво обязательно должно быть прозрачным и светлым. Исключением являются «Портер», «Карамельное» и «Бархатное», для приготовления которых используется сахар.

После того как пиво прошло все стадии приготовления, его как следуют отфильтровывают от дрожжей и разливают по бутылкам из темного стекла или банкам, чтобы уберечь напиток от воздействия солнечного света, при котором оно теряет некоторые свои вкусовые качества, мутнеет и киснет.

В домашних условиях пиво чаще всего хранится в глиняной посуде. В истории сохранились даже сведения о том, что в Иране пиво также долгое время хранили в больших глиняных горшках, на дно которых наносилась сетка глубоких царапин, которые сдерживали выпадающий осадок при разливе напитка.

Из жизни великих

Австрийские Габсбурги, знаменитая династия эрцгерцогов, а впоследствии австрийских императоров, не пренебрегали среди своих великих государственных забот таким, казалось бы, простым и неблагородным делом, как пивоварение. В их вотчинах на пивоварнях производилось пиво самых разных сортов. Некоторое количество самого лучшего пива даже поставлялось к венскому двору.

На производстве операцию по разливу выполняют

специальные разливочные установки, они делают это с использованием метода противодавления. Такой способ позволяет предотвратить вспенивание напитка, потерю углекислоты и попадания в него кислорода. Затем укупорочная машина закрывает бутылки, а этикетировочная наклеивает этикетки.

Готовое пиво хранится при определенных температурах и только в вертикальном положении, чтобы напиток не касался внутренней поверхности пробки. Это необходимо для того, чтобы на более длительное время сохранились все вкусовые качества пива и оно не закисло.

Считается, что самый лучший вкус имеет пиво, температура которого составляет 10–12 ˚С. Чтобы этого достичь, летом пиво хранят в темных прохладных местах, а перед употреблением охлаждают до необходимой температуры. Зимой же пиво, наоборот, слегка подогревают. Чересчур переохлажденное пиво темнеет и теряет свои вкусовые качества, а слишком теплое не освежает. Хотя в Англии этот напиток употребляют исключительно подогретым, чтобы легче было переносить холод и слишком влажную и сырую погоду.

Длительному хранению данный напиток не подлежит, поскольку сохраняет свои качества после разлива только от 7 до 17 суток, в зависимости от правильности его хранения, то есть содержания при температуре от 0 до 12 ˚С и недопускания полного его замораживания.

Кроме обычного метода приготовления пива, на производстве иногда применяется непрерывный и ускоренный способ. Сроки брожения и дображивания этого способа намного меньше обычного, но это не делает пиво лучше или качественнее, а только укорачивает время его хранения.

Чтобы приготовить пиво немного быстрее, для него необходимо создать соответствующую температуру, что можно сделать только на производстве. В домашних же условиях процесс приготовления пива ускоряется только методом постоянного поддержания высокой температуры в помещении, где оно бродит, но из-за ее частого спада достичь необходимого результата удается не всегда.

Приготовление других сортов пива мало чем отличается от основного и чаще всего используемого способа. Заменяются только некоторые ингредиенты и увеличивается или уменьшается длительность брожения. Однако в результате меняются и вкусовые качества напитка: он становится либо ароматнее и нежнее, либо приобретает необычный аромат и слегка горьковатый вкус. Каждый сорт пива отличается своим, особым

вкусом, ароматом, содержанием спирта и, конечно же, цветом.

Например, пиво из сосновых побегов готовится чуточку иначе, чем пиво из солода. В основу этого напитка берется не солод, а молодые сосновые побеги. Перед тем как приступить к приготовлению пива, сначала делают сосновый отвар, из которого потом и изготавливается пиво. Молодые побеги сосны необходимо очистить от мусора и сухих веток, а затем мелко порезать.

Легенды о пиве

Жил-был один пивовар и была у него красавица жена. Все было бы у них хорошо, да только мастер постоянно пропадал на своей пивоварне. Жена долго терпела его отсутствие, но в конце концов не выдержала и ушла. Пивовар стал грустным, а его напиток кислым и невкусным. Все отвернулись от такого плохого пивовара. И пошел он искать свое счастье.

Взял он с собой пару бурдюков, наполненных отменным пивом, и пошел по свету. Пришел мужик в один город. Там жили люди, которые не знали, что такое пиво, они ни разу не пробовали этого напитка. Однажды он встретил на своем пути старца, тот попросил его дать немного воды. Пивовар предложил ему выпить немного своего пива. Тот сказал:

— Не хочешь ли ты меня отравить?

— Нет, хоть я и полон яда, но в этом напитке его нет.

— Но почему ты говоришь, что в тебе самом яд?

Мужик рассказал свою историю старцу, а тот, попробовав напиток, сказал, что видел одну похожую женщину, но скажет о ее местонахождении в обмен на рецепт этого напитка.

Так пиво стало сначала поводом для раздора, а потом воссоединило семью.

После этого приготовленные побеги заливают холодной водой и доводят до кипения, а затем варят еще 40 минут. По истечении этого времени отвар остужаются и процеживаются через два слоя марли. Затем в него добавляются сахар и опять ставят на огонь и варят до образования густой сметанообразной массы.

После этого сосновый отвар разливаются по бочкам, помещаются в холодное место и выдерживают там около года, а

уж только потом из него можно готовить пиво. Естественно, что такой способ требует очень большого количества времени и потому не так распространен.

А вот для того чтобы приготовить пиво из хмеля, такого количества времени и особых усилий не требуется. Это пиво готовится очень быстро и потому было очень распространено среди простого народа. Побеги хмеля просто заливаются теплой кипяченой водой, к ним добавляется просеянная мука, а затем масса ставится на огонь и доводится до кипения.

После этого ржаное тесто смешивают с дрожжами или закваской и вводят в слегка остывшую жидкость. Затем всыпают туда сахар, перемешивают и настаивают в течение 6–7 часов. После этого пиво процеживают через несколько слоев марли или отфильтровывают через фильтры, чтобы оно стало прозрачным, и выдерживают сутки в холоде. Для того чтобы пиво со временем не кисло, в него добавляется мед в соотношении одна часть меда на 75 частей жидкости.

Этот способ был одним из самых распространенных на Руси, ведь времени на его приготовление требовалось не слишком много, а в результате пиво можно было хранить намного дольше обычного. Да и своими вкусовыми качествами этот напиток не уступал пиву, приготовленному промышленным путем.

Пиво из солода также можно приготовить нетрадиционным способом. Для этого солод необходимо залить водой и поставить настаиваться в теплое место на сутки. Утром в него следует добавить соль и поместить на огонь на 2 часа. По истечении этого времени в пиво ввести хмель и варить еще 25 минут. Затем жидкость остужается, процеживается через несколько слоев марли и сливается в бочонок. В него же помещаются дрожжи и патока и все это настаивается около суток. Готовое пиво разливается и оставляется незакрытым на несколько часов, по истечении которых пиво готово к употреблению.

Некоторые племена Двуречья производили пиво примерно таким же образом, как это делается в наши дни. Они выращивали из солода пивной хлеб, называемый ими баппир, а сейчас более известный как солод. Затем баппир крошили, помещали в бочку с холодной водой и квасили. Через некоторое время они процеживали пиво и добавляли различные специи и приправы. Делалось это для того, чтобы на более долгий срок сохранить свежесть пива и удалить посторонние привкусы. Пили же готовый напиток через длинные тростниковые трубочки, чтобы в желудок не попали кусочки зерен, которые остались в напитке.

Пивные советы

Настой из хмеля можно использовать как хорошее успокоительное средство. Врачи рекомендуют его в качестве восстанавливающего, положительно влияющего на нервную систему. Хмель часто входит в состав различных аптечных успокоительных средств.

Но не только в древности использовались различные специи и добавки к пиву. При современном производстве, домашнем в том числе, очень часто вводят в напиток какие-либо пряности, что позволяет не только изменить в лучшую сторону вкус пива, но и сохранить на длительное время его качества. Например, кориандр добавляется в пиво для уменьшения эффекта горячей аэрации и замедления процесса окисления готового пива, то есть большинство специй используются как катализаторы, усиливающие и сохраняющие вкус других ингредиентов. Даже обычный хмель изначально использовался только для этой цели. Сейчас же его заменой служат некоторые травы и специи, придающие напитку горечь и своеобразную терпкость.

В последнее время на производстве различные травы, пряности и специи используются совершенно с иными целями и в первую очередь для получения необычного вкуса и аромата напитка. Чтобы этого достичь, данные ингредиенты вводят в пиво исключительно в виде водно-спиртовых настоев в момент кипячения сусла или же во время брожения и дображивания напитка. Очень редко настои вводят в пиво непосредственно перед разливом в бутылки. Ароматизированное таким образом пиво обязательно выстаивают в течение 2–3 месяцев, за которые напиток насыщается необходимым ароматом и теряет резкий привкус.

Чаще всего в качестве добавок к пиву используются: корица, кориандр, имбирь, мускатный орех, цветки вереска, перец, хвойные растения и даже смеси ягод и фруктов. Это можно понять из названия пива: пиво фруктовое, пиво с корицей и так далее. Все эти травы вводятся в пиво при кипячении сусла или же во время брожения, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.

В последнее время при изготовлении пива часто применяется порошок карри, который представляет собой особую смесь, состоящую из разнообразных измельченных специй. Туда входит папоротник, тмин, черный перец, кориандр, горчица, кардамон, корица, гвоздика и многое другое. Чтобы порошок оказывал более интенсивное действие, перед помолом этих ингредиентов их как

следует обжаривают. В результате карри усиливает аромат и распад эфирных масел.

Технология приготовления пива в разных странах различна, но эти отличия не очень существенны. В большинстве случаев меняются либо методы обработки продукта, либо составные элементы пива. Например, в некоторых районах предпочитают пиво из папоротника или шалфея, а в других более распространено пиво из хмеля, меда и солода. В любом случае, мастерство это требует особых навыков и умения не только заготавливать сырье, но и правильно обрабатывать и использовать его, а значит, и варить пиво.

Однако не только варить, но и пить пиво нужно уметь правильно. Для того чтобы как следует оценить данный напиток, его необходимо употреблять только охлажденным до 10–12 °С и очень медленно, потягивая. Только в этом случае можно прочувствовать все оттенки вкуса великолепного напитка.

Глава 4. Оборудование домашнего пивовара

Исторически дома варили пиво люди или очень бедные или очень богатые. В наше время и те и другие могут найти в продаже любой сорт пива, удовлетворяющий не только их вкусам, но и материальным возможностям.

Возникает резонный вопрос: кто же в таком случае будет варить пиво дома?

Как правило, это люди решительные, настойчивые, творческие и рисковые по своей натуре. Следовательно, совет купить мини-пивоварню им не подойдет. Такой человек свою пивоварню должен сделать сам. Каждый домашний завод уникален и неповторим, но все же существуют некоторые общие принципы устроения пивоварни, которые необходимо знать начинающему пивовару.

Пивные советы

Оставшийся после приготовления пива ржаной солод можно использовать для приготовления хлебного кваса.

В оборудовании домашней пивоварни можно выделить основной набор и дополнительные приспособления для полного процесса приготовления пива в домашних условиях. В основной набор входят: пивоваренный котел, открытые емкости разных размеров для выдерживания пива, баки с сифонами, то есть герметически закупоривающиеся емкости для выдерживания пива, контейнеры для хмеля, сита с разными размерами отверстий или дуршлаг и капроновая ткань, небольшие по объему сосуды для хранения пива, фильтр для воды или прибор для изготовления дистиллированной воды.

Все эти приспособления и входят в набор пивовара, необходимый для приготовления пива в домашних условиях из большинства готовых компонентов. Дополнительные приспособления позволяют пивовару изготавливать пиво в домашней пивоварне от начала до конца. Сюда же входят: посуда для приготовления пивного хлеба и специальные устройства для создания условий хранения пива в помещении, а также приспособления для получения фруктовых соков.

Легенды о пиве

В Германии, где пиво считается самым популярным напитком, и по сей день существует предание о том, как в древности готовил пиво самый искусный в этом деле бюргер Михель.

Прежде чем налить полуготовое пиво в большой чугунный котел, славный Михель окуривал котел специальными благовониями, призывая пивных духов для того, чтобы летая вокруг котла, рассыпали волшебную пыль, которая попав в котел с готовящимся напитком, сообщит ему терпкий вкус и специфическую зажигательность.

Далее будет рассмотрен подробно каждый элемент дополнительного оборудования, что обусловлено логикой приготовления пива. Традиционно пиво готовят из солодовенного хлеба. Чтобы сделать такой хлеб, нужно иметь специальную посуду: небольшой деревянный лоток для приготовления солода, ступку или кофемолку для его измельчения, эмалированный сотейник или деревянную кадку для выдерживания теста, металлические листы для выпечки хлеба. Можно использовать ту же посуду, в которой обычно готовится хлеб, но учтите, что после этого в ней нельзя готовить другие блюда.

Деревянный лоток для солода должен быть сделан из древесины мягких пород: осины, липы, сосны. Лоток выдалбливается из доски толщиной 6–8 см. Толщина днища лотка 3–4 см, стенки более тонкие. Лоток можно накрывать деревянной тонкой крышкой или сухой салфеткой. Так как лоток при проращивании зерна постоянно увлажняется, древесина быстро портится, ну а чтобы этого избежать, после каждой порции пророщенной пшеницы лоток нужно промывать проточной водой и просушивать на солнце или в духовом шкафу. Обычно такой лоток служит 1–1,5 года, а затем изготавливается новый.

Емкости для выдерживания теста обычно хранят в холодном месте, плотно накрыв крышкой или хлопчатобумажной салфеткой. В них остается мука для следующего замеса и 200–300 г теста для заквашивания. Эти емкости промывают дезинфицирующими растворами 1 раз в 2–3 месяца и просушивают на солнце или в духовом шкафу.

Пословицы и поговорки о пиве

Хороший пивовар в народе славится.

Выпекают пивной хлеб на листах с невысокими краями, изготовленных из пищевого металла. Эмалированные противни для этого не подойдут, потому что в солодовенный хлеб не добавляют жиры и, соответственно, он будет пригорать. Эмалированный лист при отскабливании можно испортить. Листы для выпечки необходимо каждый раз очищать от нагара и высушивать, поскольку эти же листы используются для сушения солодовых сухарей.

Для кипячения исходного пивного сусла используют эмалированную, медную или чугунную посуду. Если она используется и для других бытовых целей, то перед кипячением сусла ее необходимо промыть горячей водой с чистящими и дезинфицирующими средствами, ополоснуть раствором пищевой соды, а затем проточной холодной водой, чтобы избавиться от чужеродных привкусов и запахов, которые могут испортить пиво.

Для выдерживания пива можно применять ту же емкость, в которой кипятилось сусло, а можно использовать специальные деревянные бочки. Пиво, выдержанное в деревянных бочках, имеет более нежный и тонкий вкус. Оно лучше осаждается и, когда пиво заливают в новую бочку первый раз, оно приобретает легкий древесный привкус, за что многие и ценят деревянные бочки для выстаивания пива.

Пивные советы

Оставшийся от приготовления пива солод можно использовать для употребления в пищу. Многие диетологи рекомендуют вводить солод — проросшие зерна злаковых — в свой рацион питания людям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Традиционно отдается предпочтение бочкам, изготовленным из можжевельника и ели. Их стягивают прутьями черемухи и крушины, а на дне и на стенах бочки делают крестовую обрешетку из прутьев для задерживания твердых частиц. При выстаивании пива выпадает осадок, состоящий из оксалата кальция. Для того чтобы этот осадок не портил вид и вкус готового напитка, а также для окончательного выстаивания пиво переливают в другую емкость.

Деревянные бочки хранят во влажном помещении. При

постоянной однородной влажности дерево хранится долго, поэтому просушивать бочки не рекомендуется. Однако если пиво «заболеет», возбудители при водяной обработке даже с дезинфицирующими растворами могут сохраниться между волокнами древесины.

Для полного уничтожения пивных вредителей бочку нужно до краев залить кипятком на 3–4 часа. Этот процесс достаточно трудоемкий и сложный, особенно при больших размерах бочки. Но если на пивоварне поселился вредитель, лучше одновременно обработать всю деревянную посуду. Очень удобно воспользоваться для этих целей традиционным способом первых пивоваров — окуриванием.

В древности было общепринято и бесспорно, что пиво людям дали боги. Чтобы пиво получилось наиболее удачным, люди считалии необходимым поделиться им с богами. Но пиво тушило ритуальный костер, и тогда было решено просить благословения на производство пива у богов окуриванием. Всю деревянную и глиняную посуду, использующуюся в приготовлении пива, выстраивали в пирамиды открытой стороной на восток. Перед пирамидой разжигали священный костер, в который добавляли различные ароматические вещества и лавровые листья.

Ритуал начинали проводить в безветренное утро. Вокруг костра собирались все работающие в пивоварне. Они пели ритуальные песни пивным божествам и танцевали, призывая к своему костру их взгляды и ветер, который они должны послать в знак того, что услышали людские молитвы. Если ветер не поднимался, значит, пиво ставить еще рано. Если поднимался, но дул сбоку, значит, собравшиеся нечисты перед божеством или друг перед другом. Каждый должен был признаться в своих тайных мыслях против кого-либо и испросить прощения за них.

Из жизни великих

Всем известно, что великий русский царь Петр I очень любил посидеть с немцами за кружкой доброго и хорошего пива. Поэтому Петр с большой охотой ездил в гости к немцам, тем более что именно немцы всегда считались лучшими пивоварами. И когда Петр собирался в Германию, он всегда брал с собой подарки. А немцы, в свою очередь, угощали великого государя настоящим немецким пивом.

Однажды во время очередной такой посиделки произошла весьма забавная история. Один хитроватый немец задал вопрос русскому государю, явно

намереваясь проверить его на сообразительность: мол, почему пена в кружках с пивом разная по высоте, у кого-то меньше, а у тебя вот больше.

На это Петр, глотнув пива, спокойно дал такой ответ, от которого немцы за животы схватились от смеха. Вот что сказал наш государь: «Высота пены в моей кружке показывает то, насколько больше вы нальете пива мне в следующий раз». Немцы вместе дружно расхохотались и послали слугу в погреб еще за одним бочонком свежего пива.

Если поднимался обратный ветер, значит, пиво в этом году у хозяина вообще не получится, он должен весь год петь ритуальные песни пивным божествам и покупать пиво для своей семьи у других пивоваров. Это расценивалось как наказание за чрезмерное повышение цен на пиво, разбавление его водой, использование некачественного дешевого сырья для приготовления пива на продажу и другие грехи пивовара, возможно, даже никак и не связанные с приготовлением пива.

Если ветер начинал дуть с востока, но неровно, порывами — то затихая, то поднимаясь до шквала, — значит, пивовар хороший знаток своего дела, щедрый и великодушный продавец, все у него приготовлено правильно и день он выбрал удачный для заведения нового пива, но божества хотят убедиться, доверяет ли он себе и своим намерениям сам. В таком случае ветер быстро выравнивался и хорошо, ровно окуривал бочки. Если же ветер продолжал буйствовать, это означало, что боги сегодня не в духе и продолжать ритуал нет смысла.

Пивные советы

Приверженцы раздельного питания рекомендуют употреблять солод вместо хлеба в качестве профилактики различных заболеваний. Употребление солода к тому же способствует нормализации веса и выведению шлаков из организма.

Таким образом, дошедший до наших дней как обязательный обряд древних, без которого нельзя начинать готовить пиво, на самом деле имел практическое значение для пивоварения и не стоит сразу отвергать его как ненужное и ушедшее в глубину веков суеверие. Просто проводить процедуру окуривания нужно при умеренном ветре, костер разжигать с наветренной стороны от

пирамиды, а жечь полынь, еловые ветки и другие растения, обладающие бактерицидными свойствами.

Дображивание молодого пива производится в герметически закупоренных сосудах. Более крепкие сорта пива выдерживают в сифонах. В качестве воздухонепроницаемых сосудов можно использовать стеклянные банки с жесткими капроновыми крышками, но можно использовать и деревянные бочки с плотно подогнанными крышками, которые для прочности заливают сверху воском.

Бродильный сифон представляет собой пробку с мягкой отводящей трубкой или шлангом, диаметр которого зависит от объема емкости. Сифон плотно закупоривает емкость. Дображивающее пиво наливают на 3/4 объема, а 1/4 объема остается для скапливания углекислого газа, излишки которого отходят по шлангу. Свободный конец шланга опускают в другую емкость, наполненную водой для предотвращения попадания кислорода в пиво. Для этого подойдет любая банка или кастрюля объемом не больше 2–3 литров.

Сифон можно купить в специализированных магазинах или изготовить самостоятельно из подручных средств. Наилучшими качествами обладает сифон из резиновой или каучуковой конусовидной пробки, высотой 8—10 см. В центре горячим железным прутом или гвоздем нужно прожечь отверстие, диаметром равное толщине отводного шланга. Благодаря эластичности каучука такой сифон получается достаточно воздухонепроницаемым и не требует дополнительных средств герметизации.

Почти такими же герметическими качествами обладает сифон, изготовленный из плотной капроновой крышки. Отводную трубку в таком сифоне лучше дополнительно укрепить пресным соленым тестом. На 1/2 стакана воды берут 1 ст. л. поваренной соли, вымешивают крутое тесто и плотно обмазывают им место соединения трубки с крышкой.

При изготовлении большого количества пива возникает необходимость выстаивать его в больших бочках. Изготовить сифон на бочку наиболее сложно. Можно использовать сифон из пластиковой емкости, но пластик изменяет вкус пива не в лучшую сторону. К тому же пластиковые бочки недостаточно герметичны для безвоздушного брожения и место присоединения отводного шланга и края крышки нужно будет плотно обмазать соленым тестом.

Сифон из деревянной бочки приготовить наиболее сложно. В этом случае крышка должна максимально плотно подходить к верхнему краю бочки. В центре крышки делается газоотвод из

медной трубки с диаметром отверстия 2–3 см, который заливается расплавленным воском. Шланг в таком сифоне присоединяют непосредственно к трубке. Диаметр отводного шланга должен соответствовать объему емкости, используемой как сифон. Крышку деревянного сифона заливают расплавленным воском.

Хмель добавляют к пиву во время последнего выстаивания в общем баке и через некоторое время удаляют. Процесс приготовления пива не терпит многократных переливаний и чтобы этого избежать, можно опускать хмель в пиво в специальных контейнерах. Заводские хмелевые контейнеры представляют собой две полусферы, изготовленные из тонких металлических прутьев с размером отверстий не более 3 мм и скрепляющиеся между собой специальными замками. Если под рукой нет такого удобного приспособления, хмель можно завязать в марлевый мешок.

Для хранения готового пива можно использовать бутылки из темного стекла или деревянные бочки. Традиционно пиво хранилось в глиняных «корчажках». Главное здесь — объем не больше 2–3 литров и герметичность закупоривания. Для водухонепроницаемости используют, как и для сифонов, расплавленный воск. Пиво, хранящееся в стеклянных бутылках, не изменяет своего основного вкуса, только укрепляется и, если его разлили на стадии недображивания, накапливает углекислый газ и становится ядренее.

Пивные советы

Оставшиеся пивные дрожжи можно применять как средство, поднимающее общий тонус организма. Врачи и диетологи рекомендуют употреблять их для улучшения пищеварения. Но помните, что сильно увлекаться пивными дрожжами не следует, так как это может привести к значительному увеличению веса.

Пиво, которое может храниться до 15–17 суток, лучше разливать в деревянные бочонки. Обычно это пиво, разлитое на стадии нормального брожения или переброжения. Даже герметически закупоренная бочка пропускает то или иное количество воздуха в зависимости от плотности древесины. Дополнительно пиво приобретает вкусовые оттенки.

Темные, более плотные по концентрации сорта пива лучше разливать в дубовые, кленовые или кедровые бочонки. Тяжелая дубовая и кленовая древесина придает темному пиву

благородный вкус, углубляет цвет пива, способствует осаживанию даже самых мельчайших частиц, которые могут не отцедиться через сито. Смолистая кедровая древесина выделяет в небольшом количестве эфирные масла, которые придают пиву своеобразный привкус, делают его немного светлее и прозрачнее.

Для хранения светлых сортов пива используют березовые, липовые, сосновые бочонки. Береза придает светлому пиву искристую прозрачность, легкость, нежный летний вкус и дополнительно осветляет пиво до тонкого золотистого цвета. Пиво, хранящееся в липовых бочонках, приобретает целебные свойства — его можно употреблять как отхаркивающее при острых вирусных инфекциях и как смягчающее при хронических бронхо-легочных заболеваниях и для представителей профессий, чьим основным рабочим инструментом является голос — педагоги, вокалисты. Для лечебных целей пиво рекомендуется употреблять горячим.

В стенку пивного бочонка на высоте 5–6 см от дна вделывают кран для сливания пива. При помощи этого крана пиво можно сливать, не наклоняя бочонка. Можно для этого использовать обычный водопроводный кран, который также укрепляют расплавленным воском.

Для приготовления пива лучше использовать родниковую воду. Возможно также использование очищенной через фильтры воды. Обычно для этого применяют водяные фильтры, производимые современными компаниями, но достаточно использовать фильтр из активированного угля, насыпанного между двумя слоями марли и уложенного в воронку.

Современная пивная индустрия представила любителям новинку — фруктовое пиво. Конечно, новаторы-экспериментаторы, желающие произвести уникальное пиво в домашней пивоварне, обязательно воспользуются этой идеей, а значит, им понадобятся соковыжималки и плододробилки для получения фруктовых соков.

В качестве соковыжималки и плододробилки одновременно можно использовать ручной винтовой пресс. Он изготавливается из очень прочных металлов, что позволяет дробить с его помощью даже сливовые, абрикосовые и другие косточки. Ручной винтовой пресс представляет собой два металлических диска, соединенных между собой винтом. Винт вращается при помощи ручки, устроенной перпендикулярно к рабочей части винта, и притягивает нижний диск к верхнему.

Легенды о пиве

Однажды в прекрасную английскую королеву влюбился молодой пивовар. Он очень долго страдал от неразделенного чувства, не спал ночами, тосковал, выходил на улицу только в то время, когда, как ему было известно, королева поедет в своей шикарной карете, украшенной чудесными живыми цветами и золотом. Порой ему приходилось ждать и час, и два своей возлюбленной, но тот миг, когда пивовар видел королеву, был настолько приятен и ярок, что заставлял забыть о томительных часах ожидания.

И вот однажды молодой пивовар набрался смелости и пришел к воротам дворца в надежде, что его пропустят в королевскую обеденную залу и позволят предложить попробовать гостям его пиво, а тогда, может быть, королеве понравится его напиток и она удостоит его своей прекрасной улыбкой.

Удивилась королева его дерзости, но все же отведала предложенного пива. И, надо сказать, ей оно очень понравилось. Спросила она его, в чем секрет такого чудного вкуса. А он ответил: «Я в этот напиток добавил капли крови своего бедного сердца, влюбленного в вас». Улыбнулась королева и приказала доставлять пиво этого пивовара к королевскому обеду.

Некоторые изготовители представляют потребителям прессы с пластмассовыми дисками. Они легче, но не обладают достаточной прочностью. Их можно использовать для получения соков из мягких фруктов или из фруктов, богатых железом, которые при соприкосновении с металлом окисляются. Если отдавать предпочтение механическим прессам, то лучше в домашней пивоварне иметь оба.

Механический винтовой пресс позволяет получать сок с мякотью и дроблеными косточками. Для использования этого пресса достаточно промыть и слегка подсушить ягоды. Нет необходимости удалять косточки, поскольку они не смогут повредить пресс. Полученный таким образом сок можно процедить через сито, а молотые косточки придадут ему изысканный вкус.

Электрические соковыжималки можно условно поделить на три категории: столовые, бытовые и производственные. Столовые соковыжималки предназначены для получения небольшого количества соков непосредственно к столу, но для домашней пивоварни они не годятся.

Пивные советы

Из хмеля можно изготовить хорошую настойку, которая очищает поры кожи и препятствует появлению угрей. Приготовить настойку можно следующим образом. Залейте соцветия хмеля кипятком и дайте настояться в течение 20 минут. Затем охладите, добавьте этиловый спирт и лимонную кислоту.

Производственные соковыжималки изготавливаются для промышленного производства соков. Они рассчитаны на работу в конвейерной линии и требуют большой электрической мощности. Разумеется, их нецелесообразно устанавливать в домашней пивоварне. Лучше всего для этой цели подходят бытовые электрические соковыжималки. Они работают от двухфазовой электрической сети и производят от 10 до 100 л сока в час. Они компактны и не требуют специальных технических навыков при их использовании. Однако большинство изготовителей делают рабочую часть бытовой соковыжималки пластмассовой, что ограничивает ее возможности. Например, она не может дробить косточки или быстро перерабатывать твердые фрукты.

К несомненным достоинствам электрической бытовой соковыжималки можно отнести возможность получения с ее помощью светлых соков или соков с мякотью. Наилучшим сочетанием для домашней пивоварни считается использование бытовой электрической соковыжималки и ручного винтового пресса.

Пословицы и поговорки о пиве

Светлое пиво, словно светлый день — всегда радует.

Ну а теперь несколько слов об условиях хранения пива. Наши далекие предки умели устраивать большие холодильные камеры, называемые ледниками. В таких подземных сооружениях круглый год держалась одинаковая температура и влажность. Устраивали их следующим образом. Погребную яму копали на 1/2 метра шире и длиннее, чем нужен погреб. Ставили сруб нужного размера. Между земляной и деревянной стеной закладывали снег и плотно его утрамбовывали. Такой плотный слой снега укладывали до середины общей высоты погреба. Затем до верху закладывали соломой и также очень плотно ее утрамбовывали.

Такие ледники можно устраивать и сейчас. А пивоварам, у которых нет погреба для хранения пива, лучше всего использовать обыкновенный бытовой холодильник или отвести для этого кладовую комнату и установить в ней мощный кондиционер. Главное — поддерживать постоянную температуру и влажность, рекомендуемую для хранения пива.

Глава 5. Пиво светлое

Пиво «Золотой колос»

Требуется: 1 кг ячменя, 1700 г патоки, 70 г хмеля, 400 г дрожжей, 150 г свежего меда.

Способ приготовления. Ячмень слегка обжарьте в духовом шкафу так, чтобы он не подгорел, а лишь приобрел темный оттенок. Выньте зерно, слегка остудите их и смелите до образования муки грубого помола.

Возьмите котел вместимостью 25 л. Муку всыпьте в котел и залейте 15 л воды, нагретой до 65–67 °С. Дайте немного настояться и остыть воде, 3–4 часов будет вполне достаточно. Затем воду аккуратно слейте, чтобы зерно осталось в котле, и залейте его водой чуть более горячей, примерно 70 °С в том же количестве. Снова дайте постоять немного воде и остыть до комнатной температуры, а после снова аккуратно слейте ее, смешав с первой порцией воды, слитой с зерна.

Разбухшие зерна заливайте уже холодной водой в количестве 10–12 л. Эту воду можно сливать уже через час. Также смешайте ее с остальной водой. Должно получиться примерно 35 л (часть уйдет на то, чтобы зерно разбухло), в эту воду добавьте по 1 ч. л. меда на каждые 5 л воды. Хорошо перемешайте, чтобы мед не осел на дно.

Разведите патоку в 23–25 л воды. Добавьте хмель, поставьте жидкость на огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании. Дайте жидкости остыть, смешайте ее с настоявшейся на зерне водой и снова вскипятите.

Дрожжи разведите в 2 стаканах воды, добавьте немного сахара, чтобы они быстрее разошлись, а когда подготовленная жидкость остынет до 36–40 °С, постепенно введите в нее дрожжи и хорошо размешайте. Через 20 минут еще раз тщательно перемешайте всю массу, чтобы дрожжи окончательно разошлись.

Все слейте в деревянный бочонок. Вся жидкость должна заполнить его на 2/3. Это условие необходимо выполнить, чтобы пиво как следует бродило. Поставьте бочонок в теплое место, накройте его плотной материей. Когда пиво перебродит, аккуратно перелейте его в другую бочку так, чтобы вся гуща осталась на дне. Оставьте пиво открытым на 2,5–3 дня. Затем плотно закройте и оставьте на 15 дней.

Пивные советы

Оказывается, светлое пиво является отличным пятновыводителем. Правда, для этого в пиво нужно добавить немного нашатырного спирта. В полученную жидкость окунуть ватный тампон и потереть им грязное место. Затем тщательно промыть холодной водой. Если вам нужно вывести большое пятно с темной одежды, то можно залить пятно, дать ему помокнуть некоторое время, а потом хорошо прополоскать.

Пиво «Хмельной аромат»

Требуется: 2 кг овса, 700 г солода, 150 г хмеля, 500 г патоки, 150 г дрожжей, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Овес слегка обжарьте в духовом шкафу до золотистого оттенка, а затем остудите до комнатной температуры, после чего измельчите до образования муки крупного помола. Смешайте получившуюся муку с хмелем.

Полученную массу залейте 8 л воды температурой 60 °С и дайте немного настояться. По истечении этого времени аккуратно слейте воду. В оставшуюся густую массу добавьте солод, залейте тем же количеством воды, нагретой до 70 °С, и настаивайте в течение 5 часов. Когда она остынет до комнатной температуры, аккуратно слейте воду в ту же емкость, где уже находится первая порция.

В подготовленную остывшую жидкость влейте патоку, хорошо перемешайте и дайте немного постоять. Тем временем разведите дрожжи в 3 стаканах теплой воды, добавив небольшое количество сахара. Когда дрожжи хорошо разойдутся и увеличатся в размере в 2–3 раза, влейте их в пивную основу. Хорошо перемешайте, добавьте лимонную эссенцию по одной капле на каждые 5 л воды. Еще раз все перемешайте и поставьте в теплое место. Накройте бочонок темной материей.

Когда пиво хорошо перебродит (это произойдет через 3–4 дня), аккуратно слейте его в подготовленную емкость так, чтобы осадок остался на дне. Затем дайте ему постоять еще пару дней в открытом виде, разлейте по бутылкам, плотно закройте их и

храните в прохладном месте.

Пословицы и поговорки о пиве

Светлые мысли от светлого пива рождаются.

Пиво «Рассвет»

Требуется: 2 кг ржаной муки грубого помола, 200 г хмеля, 600 г солода, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Муку нагрейте до температуры чуть выше комнатной, залейте ее небольшим количеством воды и дайте настояться в течение 6–7 часов, затем воду аккуратно слейте и снова залейте муку горячей водой в количестве 20 л, дайте настояться до тех пор, пока вода не остынет до комнатной температуры.

После этого снова слейте воду и смешайте ее с первой порцией. В этот раствор положите разведенные в теплой воде дрожжи и настаивайте его в течение 4–5 часов. В это время займитесь приготовлением второй части пивного состава.

Солод залейте небольшим количеством воды, дайте постоять немного. Затем вскипятите воду в два раза большую объемом и залейте ей настоявшийся солод. Часть воды слейте и снова вскипятите, смешайте с оставшейся. Так проделайте несколько раз, чтобы весь состав нагрелся до температуры 60 °С.

Аккуратно слейте воду, добавьте в нее хмель. Эту массу поставьте на огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании, затем кипятите в течение нескольких минут.

Дайте этой массе немного остыть и смешайте ее с первой частью пивного состава — с настоявшейся мукой. Слейте все в одну большую бочку, желательно осиновую или березовую. Помните, что жидкость должна наполнять бочку только на 2/3.

Накройте пивной состав темной материей, дайте пиву хорошо выбродить, через 3–4 дня слейте его, процедите несколько раз до полной прозрачности напитка. Готовое пиво разлейте в мелкую посуду, закупорьте и поставьте в холод на 2–3 недели. По истечении этого времени пиво готово к употреблению.

Легенды о пиве

В средневековье многие короли, отправляясь на охоту, брали с собой так называемые передвижные буфеты, в которых помещалось от двадцати до сорока бутылок пива, причем именно светлого, а не темного (светлое пиво гораздо лучше утоляет жажду). Естественно, что сами короли очень редко употребляли пиво (правитель всегда должен быть в форме, то есть в трезвом виде), и оно, как правило, доставалось его свите. Но вот с одним таким правителем произошел любопытнейший случай.

После достаточной длительной охоты, в результате которой затравили большого оленя, один король сильно утомился и захотел пить. Когда же он потребовал светлого пива, ему с великим смущением ответили, что все бутылки пусты, потому что их уже опорожнила свита.

— Но почему же так получилось? — возмутился король. — Ведь в буфете должно быть тридцать бутылок!

— Так точно, ваше величество, но все тридцать были выпиты вашими верными слугами, — пояснил удивленный и озадаченный егерь.

— В следующий раз потрудитесь брать с собой на охоту не тридцать бутылок пива, а тридцать одну! — распорядился король.

Пиво «Новое»

Требуется: 1 кг белого хлеба, 600 г овсяного солода, 100 г сахарной картофельной патоки, 50 г дрожжей, 30 г сахара, 180 г хмеля.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте небольшими кусочками, уложите на противень, поставьте в духовку и подсушите до образования золотистой корочки. Сложите хлеб в большой котел и залейте водой. Поставьте котел на огонь, доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 10 минут. По прошествии этого времени снимите отвар с огня и остудите до комнатной температуры.

Солод залейте водой в пропорции 1/4. Полученную массу вскипятите, затем охладите, слейте воду и добавьте в нее хмель, предварительно обданный кипятком. Дрожжи залейте теплой

водой, положите в них сахар, хорошо перемешайте и дайте разойтись в течение 2–3 часов, чтобы они увеличились в размере в три раза. Разошедшиеся дрожжи соедините с солодом и хмелем.

В получившуюся массу положите сахарную патоку. Добавьте 5 л воды и поставьте на огонь. Нагрейте массу до температуры 45 °С, влейте этот раствор в хлебный отвар. Залейте подготовленную основу 30 л теплой воды.

Поставьте пивную основу в теплое место на 3–4 дня, по прошествии которых слейте воду в деревянный бочонок, а основу залейте еще раз 10 л горячей воды и снова поставьте в теплое место. Оставьте вторую порцию в тепле еще на 2 дня, а потом аккуратно слейте и смешайте с первой порцией.

Накройте бочонок темной материей, поставьте пивную основу в теплое место на 3 дня. После того как оно хорошо отстоится, аккуратно слейте его в подготовленную посуду. Процедите пиво и разлейте по бутылкам. Бутылки хорошо закупорьте и поставьте на холод на 2–3 недели. После этого пиво будет готово к употреблению.

Для улучшения вкусовых качеств напитка и для того, чтобы пиво долго не прокисало, перед тем как разливать его по бутылкам, положите в них по немногу гвоздики или 2–3 г корицы. Это придаст настоявшемуся пиву аромат.

Пивные советы

Светлое пиво рекомендуют использовать как средство для укрепления волос, кроме того, оно препятствует появлению перхоти. После мытья головы чистые волосы сполоснуть пивом, помассировать голову и через 5—10 минут ополоснуть волосы теплой водой. Для этой процедуры лучше не использовать крепкое пиво, поскольку оно сушит волосы.

Пиво «Вена»

Требуется: 1 кг белого хлеба, 500 г солода, 200 г овсяного хмеля, 100 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. меда, 5 листиков мяты.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте небольшими

ломтиками, поставьте в духовой шкаф и хорошо просушите, чтобы ломтики приобрели золотистый оттенок, но не пересушивайте. Сухари измельчите, сложите в большой котел, залейте теплой водой в пропорции 1:10. Дайте немного постоять и разбухнуть.

Затем воду слейте и снова залейте 10 л теплой воды, поставьте котел на огонь, доведите до кипения и варите в течение 30 минут. Дайте отвару остыть и соедините его с первой порцией.

В получившийся отвар положите сахар, мед, мяту и настаивайте в течение 2–3 дней. По прошествии этого времени процедите отвар и слейте его в большой котел. Из него отлейте 2–3 л воды, поставьте на огонь и положите в нее солод. Нагрейте воду до 80 град, накройте кастрюлю чем-нибудь теплым и дайте настояться.

Затем процедите настой, положите в него хмель и снова поставьте на огонь. В этот раз воду вскипятите и подержите на огне в течение 10–15 минут. Перед тем как снять воду с огня, снова положите в нее солод и кипятите воду 2–3 минуты.

Отвар снова процедите, дайте ему немного остыть и влейте его в котел с хлебным отваром. Дрожжи разведите в теплой воде в пропорции 1:3, хорошо размешайте, дайте немного постоять и разбухнуть. Когда дрожжи увеличатся в объеме в 2 раза, влейте их в теплый хлебный отвар, куда добавлены солод и хмель. Поставьте пивную основу на огонь и нагрейте до 46–48 °С.

Укутайте котел и поставьте его в теплое место. Дайте настояться и перебродить пиву в течение 6–7 дней, затем слейте его, чтобы осадок остался на дне, и процедите. Хорошо закупорьте пиво и уберите на холод на 2 недели, после чего снова процедите готовое пиво и разлейте его по бутылкам. Пиво храните в закупоренной посуде, в холодном месте.

Пословицы и поговорки о пиве

Кружке светлого пива душа радуется.

Пиво «Аллегория»

Требуется: 600 г еловой хвои, 600 г овса, 600 г солода, 200 г хмеля, 150 г дрожжей, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В большой котел налейте 20 л воды, положите в него хорошо просушенную и измельченную еловую хвою. Поставьте котел на огонь, доведите до кипения и варите в течение 3–4 часов. Вода должна уменьшиться в объеме на 1/5. После этого остудите отвар, процедите его. В котел с еловым отваром положите овес. Залейте его 20 л воды, положите сахар. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 30 минут.

Дайте отвару остыть до комнатной температуры и слейте его в ту же емкость, где уже находится еловый отвар. В этот получившийся двойной отвар положите дрожжи, которые предварительно разведите в теплой воде в пропорции 1:2, хорошо перемешайте, дайте им настояться и увеличиться в объеме в 2 раза.

Накройте емкость темной материей и поставьте в теплое место. Дайте отвару начать бродить, для этого понадобится 1–2 дня, после чего положите в него подготовленный солод и хмель.

Солод залейте водой комнатной температуры в пропорции 1:3. Поставьте на огонь и нагрейте до 60 ˚С. Затем возьмите такое же количество воды, вскипятите ее и залейте настой, снова слейте его и уже практически всю воду снова вскипятите и также залейте ею настой. Настой остудите до 40–45 ˚С и положите в него хмель.

Поставьте настой на огонь, доведите до кипения, затем остудите и процедите. Вываренный солод и хмель положите в елово-овсяной отвар, дайте ему настояться в течение 3 дней, а потом отвар процедите. Солодово-хмельной отвар на это время поставьте в холодное место. В процеженный отвар влейте холодный отвар солода, поставьте пивную основу в теплое место еще на 3 дня, после чего слейте его и процедите.

Разлейте готовое пиво в мелкую тару, закупорьте ее и оставьте в холодном месте на 14–15 дней. После этого пиво будет готово.

Чтобы оно хорошо хранилось, можете положить в бутылки или другую тару по 2–3 г меда. Обязательно держите пиво на холоде до употребления.

Пиво «Венеция»

Требуется: 1 кг пшеницы, 500 г проса, 1 кг белого хлеба, 800 г солода, 400 г хмеля, 250 г дрожжей, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В разные котлы положите пшеницу и

просо, залейте их водой в пропорции 1:10. Котлы поставьте на огонь, доведите до кипения и вываривайте в течение 4–5 часов.

В это время нарежьте хлеб мелкими кусочками, немного подсушите его в теплой духовке так, чтобы хлеб не подгорел, а стал хрупким и рассыпчатым. Сухарики измельчите, половину положите в отвар пшеницы, остальное — в отвар проса. Класть хлебную крошку необходимо в горячий отвар, чтобы хлеб успел хорошо разойтись и настояться. В каждый отвар положите по 2 ст. л. сахара. Поставьте котлы в теплое место, чтобы пиво начало бродить. Затем слейте отвары и смешайте в одном большом котле, а оставшуюся гущу снова залейте водой в пропорции 1:10. Этот котел поставьте на огонь, доведите раствор до кипения, процедите и смешайте с уже настоявшимся.

В теплый отвар влейте предварительно разведенные в теплой воде дрожжи.

Солод и хмель положите в большую кастрюлю, залейте их водой так, чтобы она покрывала солод и хмель на 3 см. Поставьте кастрюлю на огонь, нагрейте до 80 °С, остудите и повторите эту процедуру 4–5 раз. После этого настой слейте в пивную основу.

Котел поставьте в теплое место на неделю, чтобы он хорошо перебродил, через 5 дней добавьте в него по 1 ч. л. меда на каждые 20 л отвара. Когда отвар полностью перебродит слейте его и процедите. Разлейте готовое пиво в бутылки, плотно закройте их и поставьте в холодное место на 3 недели. По прошествии этого времени пиво будет готово к употреблению.

Легенды о пиве

Ни для кого не секрет, что пиво — очень древний напиток, его чудесным вкусом наслаждались еще в Древнем Египте. Известно также, что именно светлое пиво варили в этой стране пирамид (светлое пиво гораздо древнее темного, ведь готовят его из необжаренного солода).

Египетские царицы отдавали предпочтение этому сорту пива не только из-за его вкусовых качеств, но и из-за того, что оно оказывало прекрасное воздействие на кожу, делая ее более нежной, шелковистой и светлой, кроме того, кожа приобретала приятный терпкий запах. Именно поэтому перед тем как идти в покои своего повелителя, они принимали ванны из светлого пива.

Пиво «Слабость королей»

Требуется: 500 г овса, 500 г ржи, 500 г проса, 4 кг зимней капусты, 800 г солода, 300 г хмеля, 250 г дрожжей, 5 ст. л. сахара, 8—10 листиков мяты, 300 г мускатного ореха.

Способ приготовления. Капусту разберите на листья, положите в большой котел, залейте 25 л воды, доведите до кипения и варите в течение 40 минут, чтобы капуста полностью выварилась.

Горячим капустным отваром залейте зерно. В горячий отвар положите тертый мускатный орех, всыпьте сахар. Накройте отвар плотной материей и поставьте на 3 дня в теплое место, чтобы он начал бродить.

Солод положите в большую кастрюлю, залейте водой в пропорции 1:2. Доведите его до кипения, остудите, затем повторите эту процедуру еще 3 раза. После чего положите в отвар хмель, снова вскипятите, накройте плотной материей и дайте настояться. Слейте отвар и поставьте его в холодное место, а вываренный солод и хмель положите в начавший бродить капустный отвар. Дайте ему постоять еще 2–3 дня, после чего процедите и слейте в большой котел.

В пивную основу влейте разогретый до 80 °С процеженный отвар из солода и хмеля, положите в него листья мяты. Дрожжи разведите в теплой воде, перемешайте, дайте им разойтись и увеличиться в объеме в 2–3 раза, затем влейте дрожжи в теплый настой. Долейте воду в пропорции 1:4 к имеющемуся настою. Укутайте котел и поставьте его в теплое место еще на 3 дня, чтобы дрожжи перебродили.

Когда пиво окончательно перебродит, процедите его несколько раз, разлейте в бутылки, плотно их закройте и поставьте в холодное место на 3 недели, чтобы оно выстоялось. После этого пиво готово к употреблению. Готовое пиво держите на холоде, чтобы оно не закисало.

Пивные советы

Светлое пиво может служить прекрасным средством для мытья стекол. Для этого в пиво необходимо добавить нашатырный спирт, стружку от хозяйственного мыла и хорошо размешать полученную массу. Это средство прекрасно отмывает стекла, не оставляя разводов и подтеков.

Пиво «Сортовое»

Требуется: 1,5 кг ячменя или овса, 700 г ячменного солода, 300 г хмеля, 150 г дрожжей, 4 ст. л. меда, 500 г скорлупы грецких орехов.

Способ приготовления. Скорлупу грецких орехов залейте водой в пропорции 1:10, поставьте на огонь и вываривайте до тех пор, пока вода не приобретет темно-коричневый цвет, затем отвар слейте, разведите кипятком 1:1. Этим отваром залейте зерно. Поставьте его в теплое место, положите мед и, накрыв плотной материей, дайте настояться в течение 3 дней.

Солод залейте кипятком, дайте остыть и настояться, потом слейте воду. Повторите этот процесс еще два раза, заливая каждый раз новую воду. Всю настоявшуюся воду поставьте на огонь и варите в течение 30 минут, затем положите в него хмель и варите еще 20 минут.

После этого процедите отвар и добавьте его в начавшее бродить зерно, затем настаивайте еще 3 дня, по прошествии которых положите в настой дрожжи. Предварительно разведите их в небольшом количестве теплой воды, хорошо размешайте и дайте немного разойтись, чтобы дрожжи увеличились в объеме в 2–3 раза, после чего их можно вливать в настой.

Готовую пивную основу хорошо укутайте, поставьте в теплое место на 4–5 дней, чтобы она полностью перебродила. Готовое молодое пиво слейте, чтобы осадок остался на дне, процедите.

Разлейте молодое пиво в бутылки, хорошо закупорьте его и поставьте на холод на 2–3 недели. Чем дольше оно будет настаиваться, тем вкуснее и светлее будет. После приобретения пивом янтарного оттенка и прозрачности его можно считать готовым к употреблению. Готовое пиво также хранится на холоде, чтобы оно не закисало. Срок хранения сортового пива более длительный, чем у других сортов светлого пива.

Пиво «Летнее»

Требуется: 1 кг ячменя, 450 г ячменного солода, 2 ст. л. меда,

2 ст. л. сахара, 100 г дрожжей, 200 г хмеля.

Способ приготовления. Ячмень залейте кипятком в пропорции 1:2, укутайте и поставьте в теплое место. Через 4 часа снова залейте кипятком, добавив еще 5 л воды. Через 4 часа еще раз влейте 5 л кипятка. Эту процедуру проводите до тех пор, пока у вас не получится около 30 л воды. Теплый настой хорошо укутайте и поставьте в темное теплое место на 5 дней.

Солод положите в герметичную емкость со змеевиком, залейте его водой в пропорции 1:5 и поставьте на огонь. Нагрейте и кипятите до тех пор, пока со змеевика не начнет капать жидкость. Эту жидкость разведите кипяченой водой в том же количестве. Поставьте ее на огонь, нагрейте до 80 °С, положите в нее хмель, доведите до кипения и варите в течение 20 минут. Затем отвар остудите и процедите.

В отвар положите мед, разведенный с водой в пропорции 1:1, и дайте ему настояться в теплом месте 5–6 часов.

Настоявшийся отвар процедите, добавьте в него солодовую заготовку и снова поставьте в теплое место. Затем разведите дрожжи в теплой воде, хорошо перемешайте их и дайте разойтись. Положите в дрожжи сахар, чтобы они увеличились в объеме в 3 раза, и после этого соедините их с пивной основой.

Поставьте пивную основу в теплое место на неделю, чтобы она хорошо перебродила и приобрела прозрачно-золотистый цвет. Когда пиво перебродит, еще раз процедите его и разлейте по бутылкам, закупорьте и положите в холодное место, чтобы молодое пиво окончательно созрело. Через 3 недели оно будет готово к употреблению. Такое пиво хранится не очень долго, поэтому его не нужно готовить большими порциями.

Пивные советы

Из светлого пива можно приготовить очень вкусное итальянское блюдо под названием «Ризотто». Обжарьте лук с растительным маслом. Рис отварите до полуготовности, затем перемешайте с луком и растительным маслом. Все это поставьте на медленный огонь, добавьте пиво, закройте крышкой и тушите до полной готовности риса. Перед подачей к столу посыпьте тертым сыром.

Пиво «Вечернее»

Требуется: 3 кг зимней капусты, 1 кг овса, 600 г солода, 350 г хмеля, 170 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 400 г крыжовника.

Способ приготовления. Капусту нарежьте, залейте кипятком (в пропорции 1:10) и варите в течение 10 минут. Отвар слейте и положите в него овес. Хорошо укутайте и поставьте в теплое место на 24 часа.

Крыжовник ошпарьте кипятком и выложите в подготовленную посуду, воду из-под него слейте в овсяный настой. Солод залейте водой в пропорции 1:5 и пропустите через змеевик, нагревая, пока вся жидкость не перетечет в другую тару. После этого разведите ее в пропорции 3:1. Положите в нее хмель, поставьте на огонь и варите в течение 20–25 минут.

Отвар слейте, процедите и разведите в нем дрожжи, хорошо перемешайте, дайте им немного разойтись, добавьте в дрожжи крыжовник и сахар. Дайте дрожжам постоять в течение 4 часов, после чего влейте их в разошедшееся зерно.

Котел с полученной массой поставьте на огонь и нагрейте до температуры 60–65 °С. Хорошо укутайте и поставьте в теплое место на 7 дней, чтобы пиво хорошо перебродило. Когда оно осветлится и приобретет золотистый оттенок, аккуратно слейте пиво и оставьте его в холодном месте еще на 5–6 дней.

Молодое пиво разлейте по бутылкам, закройте и снова поставьте на холод на 3 недели. Крыжовник не только придает пиву светлый оттенок и приятный вкус, он еще служит для того чтобы пиво дольше хранилось. Если держать пиво при температуре не выше 0 °С, то его можно хранить очень долго.

Легенды о пиве

Однажды в замок, который завоевали викинги в кровопролитном сражении, по случаю великой победы были вызваны шуты. Они должны были показать представление с остроумными шутками, чтобы развеселить и позабавить завоевателей. После грандиозного застолья все викинги расположились в огромной зале и приготовились смотреть шутовское представление. В руках у каждого были большие чаши с темным пивом.

Но вдруг вождь племени викингов заметил, что один из шутов перед тем как выйти веселить незванных гостей, сделал несколько больших глотков темного пива.

Тогда вождь, выбравший себе трон графа, ранее этим замком владевшего, подозвал к себе этого шута и спросил его, почему он пьет именно темное пиво. Шут ответил: «Больше всего мои друзья и я любим темное пиво: оно приятно на вкус и очень бодрит, что помогает лучше выступить». Вождь викингов сильно удивился и сказал: «Неужели мы, великие викинги, будем пить такое же пиво, что и презренные рабы?» — приказал слугам наполнить чаши светлым пивом. С тех пор викинги пили только светлое пиво.

Пиво «Домашний очаг»

Требуется: 300 г овса, 300 г ячменя, 300 г ореховой скорлупы, 400 г ячменного солода, 150 г хмеля, 100 г дрожжей, 2 ст. л. меда, 100 г изюма.

Способ приготовления. Овес и ячмень просушите, измельчите до состояния муки грубого помола. Перемешайте и залейте небольшим количеством воды так, чтобы она только покрыла муку. Накройте залитое зерно плотной материей и настаивайте в течение нескольких часов, затем влейте в настой еще 5 л кипятка, снова укройте. Когда настой остынет, залейте его 10 л кипятка и поставьте настой на 2 суток в теплое темное место, чтобы он хорошо настоялся и начал перекисать.

Скорлупу орехов залейте водой в пропорции 1:5, поставьте на огонь и варите до приобретения водой чайного цвета. Готовый отвар разведите кипяченой водой 1:1, положите в него изюм и поставьте в теплое место на 2 суток.

Солод залейте водой в пропорции 1:5, поставьте на огонь и варите в течение 10 минут, затем остудите, снова поставьте на огонь и варите в течение 5 минут. После этого остудите до комнатной температуры, слейте и добавьте в отвар хмель и еще немного воды. Варите в течение 30 минут, потом снова процедите и готовый отвар влейте в настой из ореховой скорлупы.

Через 2 дня, когда мука хорошо разойдется и закиснет, смешайте ее с ореховым отваром. Разведите дрожжи в теплой воде с добавлением меда. Хорошо перемешайте, дайте разойтись и увеличиться в объеме в 2 раза, затем влейте их в пивную основу.

Смесь поставьте на огонь, нагрейте до температуры 60 °С и поставьте в теплое место на несколько дней, чтобы молодое пиво хорошо перебродило и приобрело золотистый оттенок. После этого аккуратно слейте его, чтобы осадок остался на дне котла, процедите и поставьте в холод на 2 недели.

Когда пиво будет практически готово, разлейте его по бутылкам, закупорьте и снова поставьте на холод еще на 2 недели. После этого пиво будет готово к употреблению.

Пословицы и поговорки о пиве

Рассвет со светлым пивом встречают, день провожают с темным.

Пиво «Свеча»

Требуется: 400 г светлого изюма, 400 г крыжовника, 400 г ячменя, 400 г ячменного солода, 300 г хмеля, 200 г дрожжей, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Изюм и крыжовник обдайте кипятком и сложите в большой котел. Ячмень размелите до состояния муки грубого помола и всыпьте в котел. Залейте все 15 л воды, доведите до кипения и варите в течение 30 минут.

По прошествии этого времени котел снимите с огня, хорошо укутайте и поставьте в теплое место на 3 суток, чтобы он хорошо настоялся и начал закисать.

Солод всыпьте в большую кастрюлю, залейте его водой так, чтобы вода закрыла полностью и выступала еще на 3 см. Поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения, остудите. Воду слейте и вновь залейте тем же количеством воды, опять прокипятите и слейте. В получившийся отвар положите хмель, поставьте его на огонь и варите в течение 30 минут. Отвар процедите и остудите до температуры 45 °С.

Разведите дрожжи в небольшом количестве воды, положите в них сахар и перемешайте до образования густой однородной массы. Когда дрожжи немного разойдутся, добавьте в них 1 л отвара из солода и хмеля. Дайте постоять дрожжам еще 2–3 часа, чтобы они полностью разошлись.

В котел с ягодами и мукой медленно введите дрожжи,

перемешайте, затем влейте отвар из солода. Котел укутайте и поставьте в теплое место на неделю, чтобы пиво перебродило и выстоялось. Готовое пиво приобретет прозрачно-золотистый цвет.

Молодое пиво аккуратно слейте, чтобы осадок остался на дне котла, процедите и поставьте в холод на 2 недели для окончательного созревания. В готовое пиво положите мед, разлейте по бутылкам, плотно закройте и поставьте на холод еще на 7—10 дней. После этого пиво полностью готово к употреблению.

Такое пиво хранится довольно долго, его можно готовить большими порциями и укладывать в холодное.

Глава 6. Пиво темное

По своим вкусовым качествам темное пиво существенно отличается от светлого. Некоторые любители этого напитка даже считают, что вкус темного пива более благородный, насыщенный и изысканный, нежели вкус светлого. Темное пиво привлекает почитателей еще и тем, что оно дольше сохраняет свой вкус и полезные качества.

С годами темное пиво не только не утратило своей популярности, а, наоборот, с каждым годом пользуется все большим и большим успехом у истинных ценителей данного напитка. Об этом свидетельствует и тот факт, что до наших дней сохранился и успешно применяется традиционный рецепт приготовления темного пива.

Пивные советы

В то время, когда не существовало такого изобилия средств для ухода за волосами, каждая женщина, желавшая иметь роскошные волосы, пользовалась одной чудодейственной смесью.

Одним из важнейших компонентов этой смеси, которая по праву считается предшественницей современных оздоравливающих бальзамов для волос, являлось крепкое темное пиво. Этот напиток соединялся с яичными желтками, травяными отварами, настаивался в темном месте в течение 10 дней.

Готовый целебный бальзам равномерно наносили на чистые влажные волосы, втирали в кожу головы и оставляли на 15–20 минут. Затем волосы тщательно промывали водой. Благодаря воздействию этого бальзама, волосы начинали расти значительно быстрее, становились пышными, блестящими и шелковистыми, легко расчесывались.

Традиционный рецепт приготовления темного пива

Требуется: 2 кг солода, 1,5 кг ржаной муки, 200 г хмеля, 100 г

дрожжей, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Ржаную муку смешайте с молотым солодом и разведите смесь небольшим количеством теплой кипяченой воды, чтобы образовалась однородная масса, по консистенции напоминающая сметану.

В старину для приготовления этого напитка использовался большой глиняный горшок с толстыми стенками и небольшим отверстием (диаметром 2 см) на дне. На дно горшка ровным слоем укладывали чистую солому таким образом, чтобы она закрывала всю поверхность дна. Если у вас нет подобной емкости, вы можете использовать обычную большую кастрюлю, предварительно просверлив в ней небольшое отверстие, которое необходимо для спуска сусла.

Накройте отверстие небольшим куском марли. На дно горшка выложите ранее приготовленную массу, плотно накройте крышкой и поставьте в хорошо прогретую печь или духовку. Температура должна быть высокой, чтобы тесто хорошо зажарилось. Если для приготовления сусла вы используете духовку, то следует немного убавить в ней жар, постепенно снизив его до минимума.

На следующий день обдайте тесто кипятком и слейте сусло. Эту процедуру следует повторить несколько раз, однако воды не должно быть много. На некоторое время можно даже оставить воду в горшке, закрыв отверстие, чтобы сусло было более концентрированным. Слитое сусло залейте в кастрюлю или специально приспособленную посуду для варки пива.

Хмель залейте небольшим количеством воды и, постоянно помешивая, варите его в течение 1 часа. Добавьте сваренный хмель в посуду с суслом и тщательно размешайте до полного растворения хмеля. Всю массу вываривайте в течение 3 часов, затем остудите. Дрожжи заранее разведите небольшим количеством теплой подслащенной воды. Затем добавьте в ранее выварену массу и оставьте ее выбраживать на сутки.

По истечении этого времени разлейте готовое пиво в бутылки, не доливая примерно 5 см до горлышка, и герметично закупорьте. Через неделю пиво готово к употреблению. Храните напиток в темном прохладном месте. Чем дольше будет храниться пиво, тем насыщенней будет его вкус.

Из жизни великих

Марио Ланца, великий тенор, был большим любителем пива. За свою жизнь он выпил немалое количество этого божественного напитка. Причем, как

все итальянцы, он любил заедать его настоящей итальянской пиццей. Такая «диета» способствовала увеличению веса, однако певца это совсем не смущало, поскольку избыточный вес способствует лучшему звучанию голоса и большей его мощи.

Темное крепкое пиво

Требуется: 2 кг темного солода, 1 кг хмеля, 1 кг овса, 1 кг ржаного хлеба, 100 г пивных дрожжей, 10 л воды, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Для приготовления данного пива желательно использовать зачерствевший хлеб, который стал уже жестким, но не покрылся еще плесенью. Разрежьте его на мелкие кубики и подсушите в духовке при невысокой температуре в течение 30 минут. Затем прибавьте огонь в духовке и изжарьте сухарики до образования черной корочки.

Готовые сухарики поместите на дно бочки и залейте горячей водой. Оставьте содержимое настаиваться в течение 3 суток. После этого сцедите жидкость и добавьте в нее солод. Смесь поставьте на огонь и доведите до кипения, проварите в течение некоторого времени, затем снимите с огня и остудите.

Овес растолките в ступе, добавьте соль, залейте небольшим количеством теплой воды и оставьте на сутки в теплом месте. Далее добавьте хмель и поставьте емкость на сильный огонь, доведите жидкость до кипения и варите в течение 1 часа. Затем соедините ее с ранее приготовленной смесью и вторично доведите до кипения.

После того как состав закипит, снимите его с огня и поставьте остужаться в теплом месте. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой подслащенной воды и оставьте на некоторое время для набухания. Затем введите их в приготовленный напиток, тщательно размешайте и оставьте на сутки.

Далее процедите жидкость через марлю или частое сито. Залейте пиво в бутылки и герметично закройте. Через неделю напиток будет готов к употреблению. Храните пиво в затемненном прохладном месте.

Пословицы и поговорки о пиве

Пиво темное, как глазки томные: чем оно темнее, тем взгляд нежнее.

Пиво «Темная ночь»

Требуется: 1 кг солода, 300 г хмеля, 200 г муки, 2 стакана патоки, 50 г дрожжей, 100 г сахара.

Способ приготовления. Хмель разотрите с мукой до получения однородной массы и обжарьте на сковороде. Обжаренную муку с хмелем переложите в кастрюлю и разведите небольшим количеством воды, чтобы образовалась сметанообразная масса. Полученную смесь варите на медленном огне в течение 20 минут.

Далее поместите состав в посуду с небольшим отверстием на дне или в полиэтиленовый пакет. Тонкой струйкой вливайте в эту емкость горячую воду и спускайте ее через отверстие. Объем пропущенной через смесь воды не должен превышать 10 л.

Затем остудите полученную жидкость до комнатной температуры. Патоку немного подогрейте и соедините ее с полученной жидкостью. Дрожжи отдельно разведите в теплой воде и, когда они немного разбухнут, также добавьте в эту жидкость. Все тщательно перемешайте.

Пиво должно перебродить в течение 7—10 дней, а для этого перелейте напиток в бочку или большую банку и герметично закройте крышку. Установите гидрозатвор, резиновая трубка которого должна герметично закрывать отверстие в крышке. Заполните гидрозатвор наполовину холодной кипяченой водой. Емкость с составом желательно поставить в затемненное помещение, где постоянно поддерживается комнатная температура.

Если для приготовления пива нет подходящих условий, можно воспользоваться специальной электрической грелкой или подогревающей подставкой. В течение всего этого времени ни в коем случае нельзя открывать крышку, поскольку бактерии, присутствующие во внешней среде, могут повредить качеству пива. Примерно спустя сутки через гидрозатвор начнут выходить пузырьки углекислого газа. Когда процесс брожения закончится, а узнать это можно по исчезновению пузырьков, необходимо процедить напиток через частое сито или марлю, добавить сахар

и разлить по бутылкам, герметично их закупорив. Через 3 дня пиво будет готово к употреблению.

Легенды о пиве

Немецкие бюргеры, заботящиеся о своем земном благополучии, любили устраивать весьма пышные свадебные церемонии, однако излишние претенциозность и помпезность им были чужды. Поэтому свадьбы, как правило, устраивались в деревенской местности, на лоне природы.

Близкие родственники в роли гостей, простая, располагающая к благодушному веселью обстановка, — все это успокаивало молодоженов перед первой брачной ночью. Однако немцы считали, что молодоженам перед столь ответственным событием просто необходимо выпить темное пиво, смешанное с сырым яйцом и густой сметаной, ведь такой коктейль улучшал настроение и действовал очень возбуждающе. Более того, немецкие бюргеры категорически отказывали всем желающим попробовать этот напиток — он был предназначен только для молодых.

Пиво «Вечернее»

Требуется: 3 кг ржаного хлеба, 1 кг ячменя, 1 кг патоки, 300 г хмеля, 100 г дрожжей, 20 л воды.

Способ приготовления. Ячмень поместите на сковороду и хорошо обжарьте, постоянно помешивая деревянной ложкой или лопаточкой. Затем немного остудите и истолките в ступе. Смешайте ячмень со свежеиспеченным хлебом, предварительно разломанный на крупные куски. Далее залейте данную смесь 10 л горячей воды и дайте ей настояться в течение 3 часов. По прошествии этого времени осторожно слейте жидкость и процедите ее.

Зерно с хлебным мякишем используйте еще раз. Для этого залейте его оставшейся водой, температура которой не должна превышать 50–60 °С. Жидкость слейте через 1,5 часа и процедите. Далее соедините ее с жидкостью, которую слили ранее.

Патоку разведите в 2 л теплой воды, тщательно перемешайте до полного ее растворения. Туда же добавьте хмель, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. Затем снимите смесь с огня и остудите. Разведите в теплой подслащенной воде дрожжи, введите в пивную заготовку, размешайте, добавьте в ранее полученную жидкость и перелейте все в бочонок. Поставьте его в прохладное место, прикрыв емкость куском марли или ситом. В таком состоянии пиво должно простоять примерно 4 суток, после чего напиток процедите, перелейте в бутылки или бочонки и герметично закройте их. Через 2–3 недели напиток будет готов к употреблению. Готовое пиво храните в темном прохладном месте.

Пиво «Деревянный бочонок»

Требуется: 2 кг ячменного солода, 600 г хмеля, 200 г пивных дрожжей, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Ячменный солод растолките в ступе, поместите его в бочонок и влейте туда же 10 л холодной кипяченой воды. Тщательно перемешайте эту смесь и оставьте в теплом месте, накрыв марлей или ситом, на 10–12 часов.

Затем перелейте эту жидкость в котел, добавьте соль, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Далее уменьшите огонь и вываривайте смесь около 2 часов. Затем добавьте хмель и варите смесь еще в течение 30 минут. Пока состав не остыл, процедите его через сито во избежание образования осадка, а потом остудите.

Смешайте пивные дрожжи с теплой подслащенной водой и оставьте их до разбухания. Влейте дрожжи в ранее приготовленную смесь. Все тщательно перемешайте большой деревянной ложкой и еще раз процедите через волосяное сито или несколько слоев марли. Залейте полученный состав в чистые бочонки или в бутылки и плотно закупорьте. Через сутки пиво будет готово к употреблению. Храните готовый напиток в затемненном прохладном месте.

Из жизни великих

Полезные свойства пива иногда могут определить судьбу. Как известно, Брюс Ли, знаменитый актер и мастер боевых искусств, рос чрезвычайно болезненным и

хилым мальчиком. Кроме традиционного молока китайские врачи порекомендовали ему пить пиво. Результаты не заставили себя ждать.

Пиво «Хмельная пирушка»

Требуется: 2 кг ржаного солода, 800 ячменя, 800 овса, 300 г хмеля, 100 г дрожжей, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Солод залейте теплой водой и оставьте на некоторое время. Объем воды не должен превышать 10 л. Ячмень и овес перемелите в ступе или в кофемолке и добавьте в солод. После перемешивания должна образоваться немного мутноватая жидкость с частичками зерен. Поставьте эту жидкость на сильный огонь и доведите до кипения. Варите смесь в течение 2 часов на слабом огне, периодически помешивая.

Хмель разведите в 1 л теплой воды, у вас должна образоваться кашеобразная масса, соедините ее с отваром за несколько минут до окончания варки. Оставьте полученную смесь в прохладном месте на сутки для насыщения. Затем вновь поставьте емкость с жидкостью на огонь, доведите до кипения и остудите до 30–40 °С.

Дрожжи разведите в теплой подслащенной воде и добавьте их в напиток. Перемешайте и оставьте на 2–3 часа, после чего жидкость процедите через несколько слоев марли или волосяное сито. Далее разлейте пиво по бутылкам или бочонкам, герметично закройте и поместите в прохладное место. Через неделю пиво будет готово к употреблению.

Ирландское темное пиво

Требуется: 1 кг солода, 200 г хмеля, 300 г сахара, 500 г риса, 100 г дрожжей, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Солод перемелите в ступе и смешайте с измельченным хмелем. Залейте смесь небольшим количеством теплой воды. У вас должна образоваться кашеобразная масса. Хорошо ее перемешайте и поставьте на сильный огонь.

Уваривайте массу в течение 15 минут, постоянно помешивая. Затем залейте смесь водой в объеме 7 л и доведите до кипения. Варите состав в течение 2 часов, потом остудите и поцедите его через частое сито или марлю и перелейте в бочонок или банку.

Сахар залейте небольшим количеством воды и поставьте на огонь. Варите его до появления темно-коричневого цвета, однако при этом внимательно следите, чтобы сахар не подгорал. Чтобы смесь в процессе варки сильно не загустела, периодически добавляйте в нее горячую воду. Готовый сахарный сироп снимите с огня и добавьте в ранее приготовленное сусло из солода и хмеля. Полученную массу поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и снимите с огня. Смесь остудите до комнатной температуры и введите дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой подслащенной воды.

Сварите рис в подсоленной воде. Получившуюся рисовую кашу протрите через сито, уложите ровным слоем на сковороду и поджарьте с обеих сторон до образования темно-коричневой корочки. Желательно, чтобы эта лепешка по диаметру совпадала с размерами дна емкости для пива.

Уложите прожаренную лепешку на дно бочки или другой посуды и залейте ее приготовленным напитком. Лепешка должна подняться на поверхность, впоследствии она будет своего рода показателем готовности пива и к тому же придаст напитку аромат. Поставьте бочку в прохладное место и наблюдайте: когда рисовая лепешка опустится на дно — пиво готово к употреблению. Готовое пиво процедите и разлейте по бочонкам или бутылкам. Герметично закройте емкости и храните напиток в прохладном затемненном месте.

Легенды о пиве

Давным-давно, когда еще в монастыри уходили жить отчаявшиеся люди, чтобы отдохнуть от суетного мира и посвятить себя Богу, произошел такой случай. Приехал в большой монастырь известный игумен. После молитвы собралась вся братия за постным монастырским столом и устроила трапезу. Приехавший игумен с трудом превозмогал отсутствие аппетита, как вдруг один из монахов начал расхваливать только что привезенное им в монастырь безалкогольное пиво. Настоятель тоже испробовал этого пива и остался очень доволен его вкусом. Но вдруг сидевший неподалеку келейник, увидев, из какого кувшина налили игумену, закричал испуганно:

— Не пейте, святой отец, этого пива! Оно вовсе не безалкогольное. Я был на кухне и видел, как принесли эти два кувшина: один с безалкогольным пивом для монастырской братии, а другой — с темным для повара. Так вот, тот кувшин, в котором было темное пиво, перед вами сейчас! Их, видно, перепутали в суматохе.

— А зачем же ты, окаянный, ходишь на кухню?! — закричал с большой досадой игумен. — Твое ли это дело?!

Темное ржаное пиво

Требуется: 2 кг ржаного хлеба, 1 кг ржи, 400 г муки, 300 г хмеля, 10 л воды, 100 г дрожжей, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Ржаной хлеб разрежьте на ломтики и поджаривайте их со всех сторон до тех пор, пока они не приобретут темно-коричневый оттенок. Рожь размельчите в ступе или в кофемолке и смешайте с мукой, добавьте в эту смесь немного воды. Должна получиться густая каша. Добавьте в нее ржаные сухари и тщательно все перемешайте.

Уложите полученную смесь в посуду для сцеживания сусла и тонкой струей вливайте в нее кипящую воду. Сцедите жидкость. Сусло должно получиться темного цвета. Доведите его до кипения и вторично пропустите через смесь. Затем слейте полученную жидкость в бочку или кадку и поставьте в холодное место на 5–6 часов.

Хмель перемелите и разведите в небольшом количестве воды. Затем соедините смесь с приготовленным составом и поставьте его на огонь. Доведите до кипения и варите ее еще в течение 1 часа. Затем снимите с огня, процедите и немного охладите.

Разведите дрожжи теплой подслащенной водой и введите в ранее полученный состав. Перелейте его в бочонок и плотно закройте крышкой. Установите гидрозатвор и проследите, чтобы воздух не попадал внутрь. Пиво выдерживайте при комнатной температуре. Через 6–7 дней, когда брожение полностью прекратится, процедите напиток, залейте в бутылки или в любую другую тару, герметично закройте и оставьте в прохладном месте еще на 7–8 дней. По истечении этого времени пиво будет готово к употреблению. Храните готовое пиво в темном прохладном месте.

Пивные советы

Издавна на Руси цирюльники (предшественники современных парикмахеров) в качестве закрепляющего средства для причесок использовали сахарную воду и пиво.

Как правило, пиво применяли для сложных женских причесок. Прядь волос хорошо расчесывали и тщательно смачивали темным пивом. Затем волосам придавали желаемую форму: завивали щипцами, выпрямляли и т. д. Прическу сушили. Эффект был просто потрясающим: волосы выглядели блестящими, естественными, прическа держалась очень долго. Кроме того, пиво оказывало на волосы оздоравливающее действие. Для устранения пивного запаха использовали ароматизирующие средства (с небольшим количеством спирта).

Пиво «Австрийское»

Требуется: 1 кг ячменного солода, 1 ч. л. соли, 300 г хмеля, 100 г пивных дрожжей, 100 г патоки.

Способ приготовления. Ячменный солод разведите 10 л холодной воды, тщательно перемешайте и оставьте на сутки. Затем перелейте жидкость в котел для варки, посолите, поставьте на огонь и доведите до кипения. Варите состав в течение 2 часов. Потом добавьте хмель и варите еще 20 минут. Остудите смесь и процедите через марлю или частое сито.

Пивные дрожжи разведите в теплой воде. Когда они разбухнут, влейте в них патоку. Все тщательно перемешайте, оставьте на 3–4 часа в теплом месте. Затем смешайте их с основной массой. Состав процедите и перелейте в бочку для сбраживания. Плотно закройте ее крышкой, установите гидрозатвор и заполните его до половины холодной кипяченой водой. Поместите бочку в комнату, температура в которой не опускается ниже 18 °С, и оставьте на 6–7 дней. Когда через гидрозатвор прекратится выделение углекислого газа, разлейте напиток по бутылкам и плотно закупорьте. Пиво будет готово к употреблению через сутки.

Пословицы и поговорки о пиве

Темное пиво сродни темной лошадке: никогда не знаешь, что после него будет.

Пиво «Золотой каштан»

Требуется: 1 кг солода, 300 г хмеля, 100 г муки, 100 г дрожжей, 1000 г каштанов.

Способ приготовления. Ячменный солод разведите в 5 л теплой воды и оставьте в теплом месте на 2–3 часа. Хмель смешайте с мукой и прожарьте на сковороде, чтобы смесь приобрела коричневый оттенок. Добавьте хмель и муку в разбавленный в воде солод. Все тщательно перемешайте, поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и варите в течение 3 часов, периодически помешивая.

Пивные дрожжи разведите в небольшом количестве теплой подслащенной воды и оставьте для набухания. Каштаны разрежьте на четыре части, уложите на противень и прокалите в духовке при высокой температуре.

Варево снимите с огня, добавьте каштаны и остудите, введите дрожжи и все хорошо перемешайте. Перелейте жидкость в бочку и плотно закройте ее крышкой, во избежание попадания воздуха внутрь. Затем установите гидрозатвор, герметично закрыв отверстие в крышке резиновой пробкой. Заполните гидрозатвор наполовину холодной кипяченой водой. Поместите бочку в темное помещение, температура в котором не опускается ниже 18 °С.

При отсутствии необходимых для сбраживания условий используйте специальную электрическую грелку или подогревающую подставку. Жидкость должна перебродить в течение 5–8 дней. В это время нельзя открывать крышку. Через сутки через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа. Когда брожение прекратится и перестанет выделяться газ, процедите жидкость через сито или марлю и разлейте по бутылкам. Герметично закройте напиток и оставьте его при комнатной температуре на сутки, а затем поместите в прохладное место. Пиво будет готово к употреблению через неделю, за это

время оно настоится и насытится.

Хлебное пиво темное

Требуется: 3 кг ржаного хлеба, 300 г хмеля, 200 г дрожжей, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Срежьте с ржаного хлеба корку, залейте холодной водой и доведите до кипения. Оставшуюся мякоть ржаного хлеба порежьте кубиками, посыпьте солью и подсушите в духовке до образования румяной корочки. Хмель и сухарики введите в кипящую жидкость и варите в течение 30 минут. Затем остудите и добавьте предварительно разведенные в теплой и подслащенной воде дрожжи.

Напиток перелейте в бочку для сбраживания. Плотно закупорьте ее крышкой, установите гидрозатвор и наполовину заполните его холодной кипяченой водой. Бочка с пивом должна находиться в темной комнате, где постоянно поддерживается температура 18–24 °С. Спустя сутки через гидрозатвор станет выделяться углекислый газ, указывая на то, что процесс брожения протекает успешно. Через 6–7 дней, когда перестанет выделяться углекислый газ, необходимо процедить жидкость, разлить по бутылкам и герметично закрыть их крышками.

Чтобы пиво было более забористым, в каждую бутылку добавьте по 1–2 ч. л. сахара на 1 л пива. При этом не следует наполнять бутылки доверху — оставьте по 5 см от горлышка бутылки. Сахар лучше растворится, если его вводить в напиток в виде сиропа. Закройте бутылки, встряхните их и оставьте при комнатной температуре на 5–6 дней для дображивания. Поместите бутылки в прохладное место на 2–3 недели для дозревания. По прошествии этого времени пиво готово к употреблению.

Глава 7. Пиво пшеничное

Пиво «Скороспелое»

Требуется: 200 г пшеничной муки, 600 г светлого пшеничного солода, 100 г хмеля, 2 стакана светлой патоки, 1/2 стакана дрожжей, 5 л воды.

Способ приготовления. Солод, хмель и муку положите в глубокую кастрюлю, кадушку или другую емкость, хорошо перемешайте и залейте кипятком. Пиво остудите до 30–40 °С, влейте в него патоку и дрожжи. Накройте емкость крышкой или чистой салфеткой, поместите ее в теплое место на 4–5 дней, когда пиво перебродит, разлейте его по бутылкам, закупорьте и до употребления держите в холодном месте.

Пивные советы

Пшеничное пиво может служить отличной заправкой для фломастеров. Для этого нужно взять обычную пипетку, набрать в нее небольшое количество пшеничного пива и, вынув предохранительную пробку, закапать несколько капель (3–4) в мягкий стержень, затем, не переворачивая фломастер, вставить пробку обратно.

Пиво «золотое»

Требуется: 600 г пшеницы, 100 г хмеля, 100 г дрожжей, 1 стакан сахара, 4 л воды, 1/2 стакана натурального меда.

Способ приготовления. Измельчите пшеницу в ступке, смешайте с хмелем. Полученную смесь залейте кипятком, размешайте, остудите до 30–35 °С, всыпьте сахар.

В отдельной кастрюле дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды, добавьте 1 ч. л. сахара и оставьте на 15–20 минут. Влейте дрожжи в общую кастрюлю и перемешайте.

Накройте кастрюлю и поставьте на 5 дней в теплое место. По прошествии этого времени в пиво добавьте растопленный мед. Затем пиво процедите через слой марли и разлейте по бутылкам. Храните в холодном месте.

Из жизни великих

Лев Толстой хотя и проповедовал правильный образ жизни, однако за ужином очень любил выпить кружечку-другую светлого пива, сочетая его с сушеной воблой. Его секретарь как-то ехидно спросил:

— Как же вы можете при ваших убеждениях пить пиво?

Глянув из-под бровей, писатель ответил:

— Обо мне говорят, что я всю жизнь был лисицей, а притворялся ежом. Пусть это высказывание хоть чуть-чуть соответствует правде.

Пиво «Янтарное»

Требуется: 300 г пшеницы, 200 г светлого пшеничного солода, 200 г хмеля, 100 г дрожжевой закваски, 1 стакан светлой патоки, 1/2 стакана сахара, 5 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу измельчите, залейте 1 л воды, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 7—10 минут. Затем в полностью остывшее сусло добавьте сахар, патоку, разведенную в небольшом количестве воды, дрожжевую закваску.

Солод и хмель измельчите, сложите в отдельную посуду и залейте 2 стаканами горячей воды, настаивайте в течение 20–30 минут. Соедините настой хмеля с основной массой, перемешайте, влейте оставшуюся теплую воду. Емкость плотно закройте и оставьте пиво выхаживаться в течение 7–9 дней в теплом месте. По прошествии этого времени пиво процедите. Можно перелить его в бочонок и хранить хорошо закупоренным в холодном месте.

Пиво «Пшеничное зернышко»

Требуется: 300 г пшеницы, 200 г ячменя, 200 г хмеля, 100 г свежих дрожжей, 1 стакан сахара, 2 ч. л. мускатного ореха, 5 л воды.

Способ приготовления. Измельчите пшеницу, ячмень и хмель, смешайте. Залейте смесь кипящей водой, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 10–15 минут. Смесь остудите до 40–45 °С, добавьте сахар, дрожжи, мускатный орех. Выдерживайте пиво в темном месте до тех пор, пока оно не перебродит. Потом разлейте его по бутылкам и храните в холодном месте.

Пивные советы

Если засохла гуашь или тушь, которые используются для оформительских работ, пиво поможет и здесь. Для этого в баночку с тушью или гуашью нужно добавить небольшое количество пива, через 2–3 минуты хорошо перемешать массу. После этого банку с тушью плотно закрыть и хорошо взболтать. Тушь станет вновь пригодной к использованию.

Пиво «Полюшко»

Требуется: 300 г светлого пшеничного солода, 100 г хмеля, 150 г риса, 1 стакан сахара, 50 г дрожжей, 4 л воды.

Способ приготовления. Солод, хмель и рис смешайте, залейте 1 л кипятка и настаивайте в течение 12 часов. Потом сусло подогрейте до 35–40 °С и добавьте сахар, дрожжи, разведенные в воде, влейте оставшуюся воду. Полученную смесь плотно накройте и выдерживайте в теплом месте 10 дней. Пиво процедите через марлю или волосяное сито и разлейте по бутылкам.

Из жизни великих

Иван Сергеевич Тургенев, певец русских «дворянских гнезд» и «лишних людей», однажды принимал у себя свою почитательницу, дочь немецкого рыбного коммерсанта. Она принесла ему букет белых роз и

корзинку, содержимое которой оставалось для Ивана Сергеевича загадкой, потому что барышня оставила ее в передней. Когда же писатель провожал свою поклонницу, то тайком заглянул внутрь, опасаясь подвоха. Он увидел несколько бутылок изумительного, как выяснил Тургенев позднее, темного пива и двух осетров.

Пиво «Слезинка»

Требуется: 300 г пшеницы, 300 г светлого пшеничного солода, 200 г хмеля, 1 стакан сахара, 50 г сухих дрожжей, 6 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу и солод смешайте, поместите в небольшой бочонок, залейте 2 л горячей воды и оставьте настаиваться на сутки, чтобы зерно набухло. Потом массу перемешайте и в полученное сусло добавьте хмель, предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, всыпьте сахар и влейте оставшуюся воду, тщательно перемешайте. Сверху бочонок плотно закройте крышкой и поставьте пиво созревать на 10–12 дней в теплое место. По прошествии этого времени пиво процедите и перелейте в другой бочонок. Храните пиво в прохладном и темном месте в течение 2–3 недель.

Пивные истории

Вот что с Петром случилось однажды. Собрался он на рыбалку. Удочки проверил, садки подготовил, сапоги начистил. Все собрал, только наживка осталась. Червей копать некогда. Решил Петруха из хлеба замесить, а тут как всегда в самый нужный момент воду отключили. Пришлось Петру пожертвовать одной бутылкой припасенного для этого случая пшеничного пива.

Пришел на речку, устроился на любимом месте, удочки выставил и принялся за пшеничное. Серьезно так взялся, не на шутку. Погодка самая рыбацкая — солнышко за тучки спряталось, в полглаза поглядывает, мелкий дождичек накрапывает, речка рябит, поплавок ныряет, наживку подергивает. А наживка на пиве пшеничном же замешана — аромат по всей речке распускает.

Начали рыбы собираться, на крючок попадать. Федор их одну за одной из реки тянет, а их меньше не становится. Собрались они, вокруг лесы хоровод водят, рты открывают, вроде как песни поют. Начал их Петруха кепкой из речки вылавливать и в садки складывать. Полные садки наловил и вздремнуть прилег. Только глаза прикроет, а рыбы хором запевают: «Пива, пива».

Подхватил Петр садки и к друзьям помчался: пусть на чудо посмотрят, такого в жизни никто не видел. Прибежал домой, всех обзвонил. Друзья собрались быстро, Петр вынес садки, в которых рыбы дикими голосами требовали пива. Удивились друзья, но с тех самых пор ловят рыбу только на пивную наживку.

Пиво «Фермерское»

Требуется: 400 г светлого пшеничного солода, 100 г пшеничной муки, 200 г риса, 200 г хмеля, 50 г сухих дрожжей, 6 л воды.

Способ приготовления. Смешайте пшеничный солод, муку, рис и хмель, залейте 2 л теплой воды и поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 15–20 минут. Затем остудите и добавьте разведенные в воде дрожжи, сахар. Массу перемешайте и влейте оставшуюся теплую воду. Накройте кастрюлю сверху сначала салфеткой, потом крышкой. Поставьте пиво в теплое место на 4–5 дней, чтобы перебродило. Готовый напиток процедите через марлю, разлейте по бутылкам и плотно закройте.

Пивные советы

В домашней кулинарии можно использовать пшеничное пиво вместо дрожжей при изготовлении кислого теста. Для этого на 1 кг муки берут 2 стакана пшеничного пива, смешивают его с 2 ст. л. сахара и выдерживают в теплом месте в течение 2 часов. Полученную жидкость добавляют в тесто.

Пиво «Мельник»

Требуется: 300 г пшеницы, 200 г светлого пшеничного солода, 100 г хмеля, 1 стакан натурального меда (цветочного или липового), 1 стакан сахара, 100 г свежих дрожжей, 5 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу измельчите, смешайте с солодом и хмелем, залейте 2 л кипятка, перемешайте и остудите до 30 °С. Потом добавьте сахар, дрожжи и 1/2 стакана меда. Емкость накройте крышкой и поставьте на 3–4 дня в теплое место. По истечении этого срока пиво процедите через марлю. Перелейте напиток в кастрюлю и поставьте ее на плиту, постепенно помешивая, доведите пиво до кипения и варите в течение 15–20 минут, за 5–7 минут до готовности добавьте остальной, предварительно растопленный мед. Затем пиво в горячем виде разлейте по бутылкам, плотно закупорьте их крышками. Такое пиво может храниться в прохладном месте до 2 месяцев.

Из жизни великих

Александр Дюма-отец был большим гурманом. Однажды в ресторане, когда он отмечал в большой компании день рождения своего друга, ему подали блюдо, которое писатель еще не пробовал. Оно было необычно на вкус и цвет, но кроме того, содержало в себе кусочки вареных раков, рис и немного обжаренного лука. Кушанье Дюма очень понравилось, и он спросил пробегавшего мимо гарсона:

— Что же это за божественное блюдо?

Поклонившись, гарсон с улыбкой ответил:

— Пивной суп, месье.

Пиво «Солнечное»

Требуется: 400 г пшеницы, 100 г светлого пшеничного солода, 100 г светлого ячменного солода, 200 г хмеля, 50 г сухих

дрожжей, 1 стакан сахара, 5 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу и ячмень измельчите и на 12 часов или на ночь замочите в 1 л воды. К набухшим злакам добавьте солод, хмель, разведенные теплой водой дрожжи и всыпьте сахар, все перемешайте. Полученное сусло накройте салфеткой и оставьте на 2–3 дня в теплом месте для брожения. Потом, помешивая сусло, влейте в него еще 4 л теплой воды, снова накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 2 дня. По прошествии этого времени процедите пиво и перелейте в деревянный бочонок. Храните в холодном месте.

Пивные советы

Пиво, в том числе и пшеничное, использовали и в домашней консервации, при заготовке овощей впрок. Его добавляли в маринады и рассолы при квашении капусты, свеклы, мочении яблок.

Пиво «Лучистое»

Требуется: 200 г светлого пшеничного солода, 100 г хмеля, 200 г риса, 1 стакан сахара, 1/2 стакана натурального меда, 100 г свежих дрожжей, 5 л воды.

Способ приготовления. Солод и рис положите в глубокую кастрюлю или бочонок, перемешайте, залейте полученную смесь 1 л кипятка. Затем добавьте хмель, разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, все ингредиенты перемешайте и влейте оставшуюся воду. После этого емкость плотно закройте крышкой и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовое пиво процедите, добавьте в него растопленный натуральный мед и разлейте по бутылкам.

Пиво «Осеннее»

Требуется: 200 г пшеницы, 200 г светлого пшеничного солода, 100 г светлого ячменного солода, 100 г рисовой муки, 1 стакан

светлой патоки, 1 стакан сахара, 100 г свежих дрожжей, 6 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу измельчите, поместите в бочонок или кастрюлю, добавьте ячменный и пшеничный солод, хмель и рисовую муку, все ингредиенты тщательно перемешайте и залейте 2 л кипящей воды. Затем сюда же влейте разведенные теплой водой дрожжи, всыпьте сахар, положите патоку, снова перемешайте. Добавьте оставшуюся воду. Накройте кастрюлю или бочонок крышкой и оставьте настаиваться в течение 6 дней. По прошествии этого времени разлейте пиво по отдельным бутылкам, плотно закупорьте их. Храните готовое пиво в прохладном месте не более 2 недель.

Пивные советы

Пшеничное пиво является эффективным средством при лечении простудных заболеваний горла. Известные певцы и вокалисты при малейших простудах, дающих осложнение на голосовые связки, лечатся с помощью теплого пшеничного пива. А готовится это чудодейственное средство очень просто: 1 стакан пшеничного пива поставьте на медленный огонь и нагрейте до 60–70 °С после чего уже в горячее пиво можно добавить либо 1/2 ч. л. молотого черного перца, либо 1 ст. л. любого натурального меда. Приготовленное таким образом пиво можно использовать как для полоскания горла, так и для принятия его внутрь по 1/2 стакана 2 раза в день утром и вечером в горячем виде.

Пиво «Праздничное»

Требуется: 400 г пшеницы, 300 г светлого пшеничного солода, 200 г хмеля, 80 г сухих дрожжей, 1 стакан сахара, 1 стакан натурального меда (липового или цветочного), 1 стакан светлой патоки, 5 л воды.

Способ приготовления. Пшеницу измельчите, смешайте с солодом и хмелем, залейте смесь кипящей водой и настаивайте в течение 10 часов. Затем добавьте в полученное пивное сусло сахар, патоку, мед, все перемешайте и поставьте смесь на медленный огонь, доведите до кипения и проварите в течение 15–

20 минут. Полученную массу остудите до температуры парного молока, добавьте разведенные в воде дрожжи и растопленный мед. Плотно закройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место на 15 дней. По истечении этого срока процедите пиво и перелейте его в другую емкость.

Пословицы и поговорки о пиве

Пей пшеничное пиво пенное и настроение будет отменное.

Пиво «Лунная соната»

Требуется: 200 г светлого пшеничного солода, 200 г светлого ячменного солода, 100 г хмеля, 100 г рисовой муки, 1 стакан сахара, 50 г свежих дрожжей, 4 л воды.

Способ приготовления. Солод и хмель положите в небольшой бочонок, перемешайте, залейте смесь 1 л кипятка. Бочонок накройте и оставьте в теплом месте на 2–4 часа. После этого всыпьте рисовую муку, сахар, влейте предварительно разведенные в воде дрожжи и остальную воду, перемешайте. Плотно накрыв бочонок крышкой, поставьте его в темное место на 4 дня. Готовое пиво процедите, перелейте в другую емкость.

Глава 8. Эль и портер

Эль и портер являются традиционными напитками британцев. Это разновидности темного пива. Как правило, эль и портер имеют довольно большую крепость, которая должна быть не ниже 5 °С.

Пивные советы

Портер используют для приготовления гигиенических и лечебных ванн. На ванну для взрослого человека требуется заранее приготовить следующий отвар.

3 л портера вливают в эмалированную кастрюлю и на медленном огне доводят до кипения. Затем всыпают 500–600 г высушенных, измельченных трав (мята, мелисса, зверобой, череда) и, постоянно помешивая, смесь доводят до кипения. Кастрюлю снимают с огня, накрывают крышкой, укутывают в полотенце и настаивают в течение 50–60 минут. После этого смесь процеживают через марлю и вливают в ванну.

Врачи считают, что регулярные портерные ванны с травами оказывают тонизирующее и оздоравливающее действие на кожу, успокаивают нервную систему, снимают усталость.

Портер «Дублинская осень»

Требуется: 1,5 кг ячменя или ячменной муки, 20 л воды, 2,5 кг патоки, 75 г хмеля, 3/4 стакана готовых пивных дрожжей, 1,5 кг верескового меда.

Способ приготовления. Сковороду поставьте на слабый огонь и прогрейте, затем высыпьте на нее ячмень, просушите его, непрерывно помешивая, чтобы зерно не начало поджариваться. Даже слегка поджаренное зерно уже не годится для приготовления портера. После того как ячмень хорошо просушится, снимите его с огня и, остудив, переложите в глубокую эмалированную кастрюлю, затем смелите до

образования муки грубого помола.

Влейте в металлическую посуду 3 л воды и вскипятите ее, затем остудите до 65 °С. В эмалированную или нержавеющую емкость всыпьте измельченный ячмень и залейте его горячей водой. Все тщательно размешайте и оставьте настаиваться примерно на 3–4 часа. После этого осторожно слейте воду в другую емкость так, чтобы не взболтать осадок. Осевший ячмень залейте предварительно вскипяченной водой в количестве 3 л, остудив ее до 70 °С. Дав воде вновь настояться в течение 2 часов, слейте ее также очень осторожно в отдельную емкость. Теперь залейте зерна ячменя 6 л холодной воды и дайте ей настояться в течение 1,5 часов, а после и эту воду слейте.

Всю слитую воду смешайте в большой емкости. Отдельно приготовьте теплую воду в количестве 8 л и размешайте в ней патоку до полного растворения. Полученную смесь влейте в слитую за три подхода воду, положите туда шишки хмеля, ошпаренные кипятком, поставьте на огонь и вскипятите, не забывая при этом постоянно помешивать содержимое.

Вскипятив полученную смесь, снимите ее с огня и оставьте остужаться в течение 2 часов. Затем влейте в смесь разведенные дрожжи и положите мед, все очень тщательно размешайте. После этого поставьте емкость в теплое место бродить, температура воздуха, необходимая для брожения, должна быть не ниже 15–20 °С. Когда портер достаточно перебродит, влейте его в дубовую бочку и, не закрывая пробку, оставьте на 3–4 дня. По истечении этого времени закупорьте бочку пробкой и оставьте в таком состоянии на 2 недели. Через две недели портер полностью готов к употреблению. Хранить готовый портер нужно при температуре 10–12 °С.

Легенды о пиве

Существует легенда, согласно которой название того сорта пива, получившего впоследствии наименование «эль», произошло от имени милых лесных жителей, дружащих с феями и творящих добрые дела. Да, да, эти сказочные существа назывались эльфами.

Эльфы, обитая в густых дремучих лесах, большую часть времени проводили на вершинах деревьев, с которых они внимательно смотрели вокруг и искали зорким глазом тех людей, которым необходима их помощь. А помогать эти эльфы, надо сказать, умели очень хорошо и делали это своевременно, а все благодаря тому, что в лесу жила большая семья этих

существ, каждый член которой выполнял то дело, которое ему лучше всего удавалось.

Маленькие эльфы забирались на вершины деревьев и высматривали тех, кто нуждается в помощи. Эльфы постарше собирали целебные травы и различные коренья, обладающие чудодейственными свойствами. Взрослые эльфы забирали пострадавших и переносили их на своих маленьких, но крепких крылышках к себе в уютные домики. Старые и мудрые эльфы варили волшебный напиток из собранных трав и кореньев, который получался густым и тягучим, и поили им людей.

Этот напиток обладал лечебным действием, исцеляя кого от болезней, кого от несчастной любви, а кого и от собственных пороков. Исцелившиеся люди потом рассказывали всем о своем пребывании у эльфов и об их чудесном напитке, который и назвали элем в честь маленьких лесных волшебников.

Портер «Красавица эри»

Требуется: 1,5 кг ржаных сухарей, 900 г ржаного солода, 250 г патоки, 15 г дрожжей, 1 ст. л. толченого кориандра, 1 ст. л. жженого сахара, 25 г гвоздики, 1 ст. л. шлифованного риса, 150 г хмеля, 10 л воды, 2 ст. л. сушеных цветков вереска.

Способ приготовления. В большую металлическую емкость положите ржаные сухари, патоку, солод, толченый кориандр, сахар, гвоздику, рис, шишки хмеля, ошпаренные крутым кипятком, и вереск. Залейте все указанные ингредиенты водой в количестве 8 л, вода должна быть кипяченой и теплой. Все это тщательным образом перемешайте и поставьте емкость со смесью в горячий духовой шкаф, разогретый до температуры 100–120 °С. Через 2–3 часа выньте емкость из духовки и поставьте настаиваться в теплое место на 3 суток.

Получившийся настой аккуратно слейте так, чтобы не взболтать осадок на дне. Оставшийся осадок залейте 2 л воды и также поставьте в духовой шкаф на 1 час, после чего достаньте емкость со смесью из духовки и поставьте в теплое место на 10 часов. Затем влейте новый настой в полученный ранее, тщательно

все перемешайте и процедите через плотную ткань. Лучше всего использовать для этой цели кусок холста, сложенный вдвое или втрое.

Разлейте процеженную жидкость по стеклянным бутылкам и закупорьте герметичными пробками. Бутылки с портером поместите в холодильник и выдержите в течение двух недель. Через две недели портер готов. Хранить его следует при температуре 12–14 °С.

Из жизни великих

Очень забавный случай произошел однажды с известной певицей Эдит Пиаф. Дело происходило перед Рождеством. Накануне праздника Эдит по дороге домой захватила бутылочку любимого портера, известного как лучший сорт ирландского пива. Но попить пива, уютно устроившись дома перед камином, ей не удалось, так как бутылку ей пришлось применить в качестве средства защиты. Подъехав к своему дому, Пиаф заметила у ворот гаража подозрительного типа, который пытался проникнуть в помещение. Подкравшись к нему, певица не растерялась, ударила его по голове и вызвала полицию.

Эль «Лесной волшебник»

Требуется: 1 кг овса или овсяной муки, 15 л воды, 1,5 кг патоки, 250 г ржаного солода, 120 г хмеля, 1 стакан пивных дрожжей, 1/2 кг липового меда, 1/2 кг вересового меда, 30 г копченого сала.

Способ приготовления. Овес высушите на сковороде. На медленном огне прогревайте овес, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, пока оно достаточно не просушатся. Следите, чтобы зерно не подгорело и не подрумянилось. Высушив овес, ссыпьте его в кастрюлю или чугунный котел, растолките в порошок, добавьте солод, копченое сало, нарезанное мелкими кусочками, тщательно перемешайте содержимое и залейте водой, нагретой до температуры 65–70 °С. Полученную массу оставьте настаиваться на 3–4 часа.

Когда смесь настоится, слейте в отдельную посуду образовавшийся настой. Сливать нужно осторожно, чтобы не взболтать осадок на дне. Вновь залейте осадок кипяченой водой в количестве 6 л, вода должна иметь температуру 70 °С. Дайте ей настояться в течение 2 часов. После этого слейте настой также в отдельную посуду. Затем налейте в емкость с овсяной смесью уже холодную воду в количестве 8 л, стараясь не взбаламутить осадок. Примерно через 1,5–2 часа слейте и этот настой в отдельную посуду.

Смешайте всю воду, слитую в три приема. Размешайте в отдельной посуде патоку в 10 л теплой воды. Эту смесь соедините с приготовленной жидкостью, состоящей из трех настоев, и тщательно перемешайте. Добавьте туда шишки хмеля и вересковый мед, поставьте на огонь и вскипятите, непрерывно помешивая. После того как жидкость закипит, снимите ее с огня и оставьте остывать. Примерно через 2–2,5 часа, когда она достаточно остынет, влейте туда дрожжи и положите липовый мед, все очень хорошо размешайте. Смесь поставьте в теплое место и оставьте ее бродить при температуре 15–20 °С.

Когда смесь перебродит, перелейте ее в бочку или другую деревянную емкость и оставьте так, не закрывая, на 3–4 суток. По истечении этого срока закупорьте отверстие бочки и оставьте на 2–2,5 недели. Готовый портер храните при температуре 12–14 °С.

Пивные истории

Поспорили мужики однажды, чем можно быстрее напиться: элем или портером. Разделились на две партии — эльщиков и портерщиков, выбрали одного на роль судьи — убежденного трезвенника и старого язвенника. Пива принесли, расположились поудобнее, рефери махнул флажком, и пивная спартакиада была провозглашена открытой.

Строгий судья отслеживал состояние каждого играющего. Выпив по бутылке, эльщики начали посмеиваться, чем слегка потревожили своих болельщиков. Портерщики, же напротив, выглядели весьма сурово и строго, что тоже не нравилось их болельщикам.

После того как каждый игрок выпил девятую бутылку пива, случилось страшное, непоправимое, необъяснимое. Илья, толстун и хохотун, пивший за команду эльщиков, подошел к портерщику Семену, с которым они дружили с детства, и поменялся с ним

бутылками. Вслед за Ильей и другие игроки начали меняться бутылками и хлопать друг друга по плечам.

Рефери пытался их вразумить, рассадить, отделить одну команду от другой, но игроки смеялись над ним, предлагали ему пива, усаживали рядом с собой и так рассердили его, что соревнование он объявил недействительным. И много раз после этого пытались друзья установить истину и всегда все заканчивалось одинаково: эльщики и портерщики сбивались в такую кучу, что разобрать, кто что пьет, было вообще невозможно. Так и остался этот вопрос без ответа. Попробуйте решить сами.

Портер «Джон Доу»

Требуется: 1,5 кг ячменя, 22 л воды, 2,5 кг патоки, 100 г хмеля, 70 г ржаного солода, 1 стакан готовых пивных дрожжей, 100 г ржаных сухарей, 1 кг гречичного меда, 70 г можжевелового цвета.

Способ приготовления. Поставьте сковороду на слабый огонь и прогревайте на ней ячмень, постоянно помешивая лопаточкой. Ржаные сухари также дополнительно подсушите в духовке. После этого просушенный ячмень тщательно растолките до образования муки грубого помола. Зерно ячменя можно заменить готовой ячменной мукой. Сухари тоже измельчите и смешайте с толченым ячменем.

Сложите эту смесь в большую металлическую емкость и залейте 4 л воды, нагретой до температуры 65–70 ˚С. Содержимое тщательно перемешайте и оставьте примерно на 3 часа. Затем, стараясь не взбалтывать осадок, слейте в отдельно приготовленную посуду полученный настой. Оставшийся на дне осадок снова залейте горячей водой в том же количестве, что и в прошлый раз, но ее температура теперь должна быть около 75 ˚С. Когда пройдет примерно 2 часа, слейте этот настой в другую посуду.

Залейте в емкость с оставшимся осадком уже холодную воду в количестве 5 л, дайте настояться в течение 1,5 часов, затем также слейте настой. Смешайте все жидкости, слитые в три приема, в одной большой емкости. Патоку размешайте в 9 л

теплой воды, соедините полученную смесь с настоем, поставьте на огонь, добавьте хмель, солод и можжевеловый цвет. Доведите жидкость до кипения и покипятите в течение 5—10 минут. После этого снимите ее с огня и оставьте остывать.

Через 2–3 часа остывший отвар процедите и введите в него дрожжи и гречичный мед, тщательно размешайте. Пиво должно бродить при температуре 20–24 °С. Когда брожение закончиться, перелейте напиток в дубовую или буковую бочку и оставьте на 3–4 дня в незакупоренном состоянии. По истечении этого времени закупорьте бочку и оставьте еще на 2 недели. За это время портер «Джон Доу» достигнет нужной выдержки и приобретет характерный вкус.

Пивные советы

Небогатые ирландцы и англичане издавна являлись большими любителями эля. Естественно, что они употребляли его не только в качестве приятного на вкус, некрепкого алкогольного напитка, но и широко использовали в кулинарии.

Особенно вкусным блюдом, одним из ингредиентов которого является эль, считается мясо, тушенное с овощами. Мясо обжаривали с овощами, на 1/3 заливали элем, накрывали крышкой и тушили в течение 30–40 минут. Блюдо имело особый, специфический вкус и совершенно потрясающий аромат.

Эль «Мак-Ферсон»

Требуется: 1,5 кг овса, 130 г ячменя, 120 г хмеля, 100 г ржаного солода, 1 кг зрелого меда, 100 г листьев полыни, 2 кг патоки, 22 л воды.

Способ приготовления. Зерно овса и ячменя тщательно просушите на сковороде. Когда оно хорошо просушится, ссыпьте его в металлическую емкость и тщательно растолките. Измельченное зерно должно представлять собой порошок, напоминающий муку грубого помола.

Залейте зерно 5 л горячей воды, ее температура должна быть около 65 °С. Смесь тщательно перемешайте и оставьте

настаиваться на 3 часа. После этого слейте полученный настой в другую посуду. Сливайте осторожно, чтобы не взболтать зерновую массу, осевшую на дне. После этого опять залейте осадок таким же количеством горячей воды, температура которой должна быть около 70–75 °С. Через 2 часа слейте полученный настой в отдельную посуду. Осадок на дне опять залейте водой, но теперь холодной в количестве 6 л. Через 1,5 часа слейте этот настой и соедините его с двумя другими слитыми жидкостями.

В 6 л холодной воды размешайте патоку и влейте ее в настоянную жидкость, тщательно перемешайте. Поставьте жидкость на слабый огонь, положите в смесь солод, шишки хмеля и полынь. Доведите содержимое до кипения и прокипятите в течение 10 минут, а затем оставьте остужаться на 2 часа. Остывшую жидкость процедите через сложенный вдвое холст. В процеженный отвар влейте разведенные дрожжи и мед, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место для брожения. Когда смесь перебродит, перелейте ее в деревянную бочку, не закупоривая ее, и оставьте в таком состоянии на 3 дня. После этого закупорьте бочку пробкой и оставьте на 14–20 дней. Готовый эль можно хранить в этой же бочке или перелить его в стеклянные бутылки.

Легенды о пиве

Портер — национальный напиток ирландцев, естественно, именно из Ирландии этот сорт пива и распространился в другие страны.

Существует легенда о том, как родился этот напиток. Все ирландцы рыжеволосы и очень темпераментны. Они долгое время не могли приготовить напиток, который соответствовал бы их характеру.

Жил в Ирландии одинокий старец по имени Коннор, который занимался изготовлением всевозможных напитков, в том числе он варил и пиво. Его продукция была очень популярна, однако все понимали, что нет в их родной стране напитка, который бы отражал специфику ирландского характера. Вот и попросили ирландцы Коннора о том, чтобы он придумал этот волшебный напиток.

Многое испробовал Коннор, но ничего у него так и не получалось, а причиной его неудачи была тоска по единственной дочери, которая десять лет назад убежала с каким-то проходимцем из родительского дома. И вот однажды ранним утром слышит Коннор, как кто-то

осторожно стучится в дверь. Открыл дверь и увидел дочь. Долго она рассказывала о своих скитаниях и в конце горестных излияний пообещала отцу заботиться о нем до последнего часа.

С того памятного дня стала дочь готовить каждое утро отцу жженый сахар, чтобы сделать его жизнь сладкой. И вот однажды осенило Коннора: да ведь нужно добавить в пиво, которое он обычно варил, этот жженый сахар. Задумано — сделано. И получился чудесный напиток. Был он такого же темно-бордового цвета, как и волосы ирландцев, имел терпкий и жгучий вкус, подобный их характеру, и был веселым и игривым, как их задорный смех.

Портер «Королевский»

Требуется: 1 кг ячменя или ячменной муки грубого помола, 2 кг патоки, 18 л воды, 800 г цветочного меда, 150 г солода, 150 г хмеля, 60 г чабреца, 60 г зерен овса.

Способ приготовления. Для приготовления портера требуется тщательно просушенное сырье, то есть ячмень и овес. Это можно сделать, прогрев их на большой сковороде, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

Просушенное зерно ссыпьте в эмалированную емкость или чугунный котел и истолките деревянным пестиком. Измельченное зерно залейте водой температурой 60–65 °С в количестве 4 л. Перемешайте все содержимое. Через 3 часа, когда жидкость настоится, слейте ее в заранее подготовленную посуду, а осадок опять залейте горячей водой в том же количестве. После этого оставьте на 2–2,5 часа.

По истечении этого времени слейте получившийся настой в другую посуду, а в емкость с толченым зерном залейте 5 л холодной воды. Через 1,5 часа слейте и этот настой, а затем соедините все настои вместе. Патоку разведите в 5 л теплой воды и введите ее в настой. Положите также в эту смесь солод, хмель, чабрец. Поставьте на огонь, доведите до кипения и кипятите содержимое в течение 10–15 минут, а потом остудите.

Остывшую жидкость процедите через плотную ткань, добавьте мед и разведенные дрожжи. Тщательно размешайте и

оставьте в теплом месте для брожения. Когда смесь перебродит, перелейте ее в дубовую бочку и оставьте с незакупоренной пробкой на 3 дня. По прошествии этого времени закупорьте бочку и настаивайте портер еще 2 недели, по истечении которых напиток готов к употреблению.

Из жизни великих

Американский актер Кларк Гейбл любил иногда посидеть за стойкой бара с баночкой любимого эля. Как-то Кларк заявил прессе, что первая мысль о возможности сниматься в кино промелькнула в голове тогда, когда он в молодости сидел в баре и попивал этот самый эль. Он считал, что своей популярностью и кинокарьере он чуть-чуть обязан этому напитку.

Эль «Корнуолл»

Требуется: 1 кг овса, 1,5 кг патоки, 18 л воды, 100 г солода, 100 г хмеля, 1/2 кг липового меда, 50 г сушеных листьев мяты, 3 стакана готовых пивных дрожжей.

Способ приготовления. Просушите овес на сковороде и измельчите его до образования муки грубого помола.

Залейте овес горячей водой в количестве 3 л. Температура воды должна составлять 65 °С. Оставьте жидкость настаиваться на 3 часа. После этого слейте образовавшийся настой в специально приготовленную емкость. При сливании настоя следите за тем, чтобы осадок не поднялся. Затем снова залейте в котел горячую воду в таком же количестве. Температура воды должна быть немного выше — около 73 °С. Через 2–2,5 часа слейте новый настой в другую посуду.

Залейте в чугун 4 л холодной воды и оставьте настаиваться в течение 1,5 часов. Затем слейте и эту воду и соедините ее с предыдущими настоями в большой емкости. Патоку тщательно размешайте в 8 л теплой воды и влейте в смесь из настоев. Поставьте на огонь и доведите до кипения, добавьте шишки хмеля, солод, мяту и прокипятите смесь в течение 10–15 минут. Снимите с огня и остудите. Через 2–3 часа процедите отвар через несколько слоев чистой марли или через холст, введите в него

дрожжи и мед. Все тщательно размешайте. Поставьте посуду со смесью в теплое место для брожения.

Когда смесь перебродит, перелейте ее в бочку и оставьте на 3–4 дня, не закупоривая. Затем пробку плотно закупорьте и оставьте настаиваться эль еще 2–3 недели. После этого эль готов. Температура хранения не должна превышать 18 °С.

Глава 9. Нетрадиционные сорта пива

Из жизни великих

Дочь знаменитого писателя Марго Хемингуэй любила все сорта темного пива, но особенно портер. Еще до начала ее карьеры топ-модели на вечеринке у подруги Марго сидела и смаковала портер, как вдруг к ней подошел молодой человек и сказал: «Ты так красиво пьешь пиво, и я тебя давно люблю…». Потом Хемингуэй всегда вспоминала этот случай с улыбкой. Но в дальнейшем из-за строгих требований диеты Марго очень редко баловала себя любимым напитком.

Крестьянское пиво

Требуется: 1,5 кг корня пырея, 25 л воды, 12 ст. л. пивных дрожжей, 2 стакана хмеля.

Способ приготовления. Корни пырея промойте и измельчите, положите в большой котел, залейте 15 л воды и оставьте на ночь. Утром поставьте котел на огонь и кипятите до тех пор, пока корни не опустятся на дно. Если при этом выкипит много воды, то ее нужно долить.

Пока корни будут кипеть, приготовьте большой бак с краном у самого дна, на дно положите солому слоем 13 см и прижмите ее, чтобы она потом не всплыла. Поместите этот бак на подставку.

Когда корни будут готовы, слейте жидкость в бак, добавьте хмель и оставьте на 20–30 минут. В котел с корнями влейте оставшиеся 10 л воды и опять поставьте кипятить. Если жидкость в баке окажется мутной, пропустите ее два раза сквозь солому или полотняный фильтр и поставьте в холодильник.

Жидкость, полученную после второй варки, также несколько раз процедите. Введите в нее дрожжи и оставьте для брожения. Когда на поверхности покажутся белые пузырьки, обе подготовленные жидкости можно соединить. Для этого кадку, освобожденную от соломы, вымойте, насухо вытрите, смешайте в ней обе жидкости и оставьте настаиваться. По прошествии 3 часов

разлейте напиток по сухим бутылкам и, не закрывая, оставьте на ночь в теплом месте. Утром незакрытые бутылки поставьте на холод, а спустя 2 часа заткните их пробками. На следующий день бутылки плотно закупорьте. Через 10–12 дней пиво будет готово к употреблению.

Пиво из слив

Требуется: 6 кг слив, 3 ст. л. пивных дрожжей, 40 г лимонной цедры, 3 л воды, 1 стакан сахара, 100 г винного камня.

Способ приготовления. Спелые сливы промойте, очистите от косточек, разомните и протрите через сито. Приготовленную таким образом мякоть размешайте в 2 л теплой воды. 1 л воды вскипятите и растворите в ней сахар и винный камень. Этот сироп добавьте в воду, смешанную со сливой, перелейте смесь в бутылку и поставьте ее в холодное место, чтобы она быстро остыла.

Через 30 минут влейте в сливовую смесь дрожжи и оставьте ее бродить при комнатной температуре.

По истечении 2 дней лимонную цедру обдайте кипятком, измельчите, положите в марлевый мешок и опустите в бутыль, которую после этого плотно закупорьте. Через 7—10 дней откройте крышку, лимонную цедру удалите, а пиво разлейте по маленьким бутылкам и поставьте на холод. Приготовленное таким образом пиво не требует долгого выдерживания и становится пригодным для употребления уже через 2–3 дня. Самым вкусным считается пиво, выдержанное в холодном месте в течение 3 недель.

Лимонное пиво

Требуется: 1,5 г сахара, 3 лимона, 30 г апельсиновой корки, 2 ст. л. пивных дрожжей, 7 л воды.

Способ приготовления. Подогрейте 2 л воды. Сахар и винный камень растворите в воде, вскипятите и, когда все разойдется, вылейте в заранее подготовленный деревянный бочонок объемом 10 л с краном у дна. Спелые лимоны вымойте, очистите от кожуры, выжатый из мякоти сок добавьте в сироп. Туда же

положите 2 ст. л. дрожжей и все это разведите водой.

Все хорошо перемешайте и поставьте в теплое место с постоянно поддерживаемой температурой от 15 до 20 °С. Бочонок заткните пробкой, в которую нужно вставить стеклянную трубку для выхода газа.

На третий день брожения бочонок откройте, измельчите апельсиновую корку и опустите ее в пиво. Через 5 дней разлейте всю жидкость в бутылки через кран и плотно закупорьте их. Точно таким же способом можно приготовить пиво из других цитрусовых.

Вишневое пиво с кориандром

Требуется: 3,5 кг вишен, 3 кг сахара, 100 г винного камня, 1 лимон, 3 ст. л. меда, 60 г семян кориандра, 2 ст. л. пивных дрожжей, 20 л воды.

Способ приготовления. Вишню промойте, очистите от косточек, разотрите в пюре и протрите через сито, а затем залейте 17 л воды.

В оставшейся воде разведите сахар, винный камень и на медленном огне доведите раствор до кипения. Поварите несколько минут, чтобы все компоненты полностью растворились, немного охладите. Вылейте сироп в деревянную кадку, туда же добавьте залитую водой вишню. Семена кориандра подробите, половину немного поджарьте на сухой сковородке. Потом положите поджаренные семена в кадку вместе с дрожжами и перемешайте.

Поставьте кадку в теплое место и накройте салфеткой. Оставьте ее на 3 дня, чтобы пиво перебродило. С лимона снимите цедру и измельчите. Дольки очистите от кожицы, разомните и смешайте с медом и оставшимися семенами кориандра. Эту смесь на медленном огне доведите до кипения и поварите в течение 4–5 минут. Вместе с цедрой добавьте ее в пиво, после этого выдерживайте его еще 2 дня.

Напиток процедите через марлю и перелейте в небольшие бутылки. Плотно закупорьте их пробками и поставьте в холодное место. Через 2 недели пиво будет готово к употреблению.

Пиво желудевое

Требуется: 5 кг желудей, 20 г хмеля, 2 ст. л. свежих пивных дрожжей.

Способ приготовления. Соберите крупные желуди и очистите их. Положите их в деревянный бак емкостью 12 л и залейте водой.

Для того чтобы желуди потеряли свойственную им горечь, нужно вымачивать их в течение 2 недель, меняя воду каждые 3 дня. После этого положите свежий хмель, добавьте дрожжи, залейте чистой водой и оставьте на 10–15 дней в прохладном месте для брожения. Бочонок при этом должен быть закрыт, но не плотно.

После брожения пиво сразу можно пить. Не вынимайте из бака желуди, и тогда каждый раз взятую часть пива снова доливайте водой. Не храните желудевое пиво дольше года, так как за это время оно теряет свои вкусовые качества.

Пиво из гороховых стручков

Требуется: 5 кг гороховых стручков, 1 стакан хмеля, 2 ст. л. пивных дрожжей, 3 яичных белка.

Способ приготовления. Засыпьте в котел недозрелые молодые стручки гороха, залейте холодной водой, чтобы вода стояла поверх стручков на 12 см. В течение нескольких часов кипятите их, вместо выкипевшей воды постоянно доливая свежую.

После кипения горячий отвар процедите сквозь сито. Хмель положите в воду и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите в течение 20 минут, потом остудите и процедите. Когда отвар из гороховых стручков остынет до температуры 30–40 °С, соедините его с отваром хмеля и свежими дрожжами. Все это хорошо размешайте и оставьте на 3 суток для брожения.

Если на поверхности появится пена, снимайте ее осторожно, не размешивая саму жидкость. Перебродившее пиво перелейте в бочонок или в бутылки, плотно закройте и оставьте в холодном месте. Через 7 дней пиво годно к употреблению.

Если почему-либо подобное пиво получится мутным, его можно осветлить следующим образом. Пиво слейте в котел, потом добавьте туда взбитые с водой яичные белки, хорошо размешайте и доведите жидкость до кипения. Появляющуюся при этом пену снимайте. После этого пиво будет прозрачным и чистым.

Пивные советы

Лимонное пиво используется как один из компонентов эффективного пятновыводящего средства для плотных драповых и шерстяных тканей.

Небольшое количества лимонного пива смешивают в пузырьке с несколькими каплями нашатырного спирта, закрывают пробкой и в течение 2–3 дней настаивают в темном месте.

Небольшое количество смеси наносят на пятно и втирают легкими движениями мягкой материей. Затем пятновыводитель смывают теплой водой.

Морковное пиво

Требуется: 8 кг моркови, 1 стакан сахара, 1/2 стакана хмеля, 1 ст. л. пивных дрожжей, 1 лимон, 20 г порошка корицы.

Способ приготовления. Очищенную морковь натрите на мелкой терке, засыпьте сахаром и оставьте на час. После этого выжмите сок и прокипятите его на медленном огне, добавляя в сок порошок корицы, постоянно помешивая, поварите еще 15 минут, а потом остудите до комнатной температуры.

Лимон вымойте, отделите от него цедру и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок и добавьте его вместе с цедрой в морковный сок. Все это прокипятите и процедите. Затем остудите сок до температуры 30–40 °С и разбавьте водой, воды нужно взять в 4 раза больше, чем сока. В эту жидкость добавьте хмель и дрожжи, тщательно размешайте.

На 3 суток оставьте жидкость в прохладном месте, появляющуюся пену снимайте. По окончании брожения разлейте пиво в бочонки или в бутылки, плотно закупорьте и вынесите в холодное место для хранения.

Пиво из картофеля

Требуется: 30 кг картофеля, 2 кг солода, 300 г пивных дрожжей, 800 г хмеля.

Способ приготовления. Очищенный картофель опустите в несоленую воду и варите до готовности. Готовый картофель разомните и разотрите, выложите в большой котел, залейте 75 л воды. Варите, постоянно помешивая, пока вся мякоть не превратится в жидкий взвар.

Солод замочите в 2 л воды и, остудив картофельный взвар до 65 °С, постепенно соедините его с солодом, постоянно размешивая. Потом закройте емкость с жидкостью и оставьте на 3–4 часа. По прошествии этого времени, сцедив смесь, вылейте ее опять в котел и, положив туда же хмель, варите еще 50–60 минут.

Потом процедите жидкость через сито, вылейте в холодную кадку и, когда смесь остынет до 15 °С, влейте дрожжи, разведенные водой. Когда дрожжи начнут в бродильном чане опускаться вниз, сцедите пиво в бочонок и оставьте его незакрытым на 3–4 дня, брожение закончится уже в нем. После этого бочонок плотно закройте и поставьте в холодное место.

Медовое пиво

Требуется: 90 л воды, 12 л меда, 200 г хмеля, 1/4 л свежих или 20 г сухих пивных дрожжей.

Способ приготовления. Тщательно размешайте патоку в воде и варите эту смесь до тех пор, пока пена не перестанет выступать на поверхности жидкости. Выкипевшую воду нужно заменять свежей. Таким образом сваренная сыта будет заключать в себе тот же процент меда, как и до варки.

Хмель положите в марлевый мешочек, опустите его в жидкость и доведите до кипения. Соберите обильно выступающую пену, когда же пенообразование прекратится совершенно, выньте и отожмите мешочек с хмелем, после чего снимите емкость с огня.

Когда жидкость остынет до температуры 30 °С, процедите ее сквозь частое волосяное сито и вылейте в тщательно вымытую и выпаренную бочку для брожения. Для ускорения брожения в бродильную бочку с жидкостью влейте пивные дрожжи. Если используются сухие дрожжи, то сначала растворите их в 1 л медовой жидкости, нагретой до 30 °С, и оставьте на несколько часов в теплом месте. Когда на поверхности жидкости начнут появляться пузырьки, влейте дрожжи в подготовленную жидкость.

Поставьте бочку в теплое помещение с температурой около 16 °С. Верхнее отверстие бочки закройте чистой плотной тканью. Жидкость скоро начнет бродить, на ее поверхность станет подниматься все больше и больше пены, если она или жидкость будут переливаться за край бочки, то ежедневно очищайте края, а затем накрывайте бочку той же тканью, выстиранной и высушенной.

Когда окончится бурное брожение, приблизительно через 3–5 дней, закупорьте верхнее отверстие бочки и перенесите ее из теплого места в холодное. Оставьте ее там на 2–3 дня, а затем разлейте готовое пиво по бутылкам, плотно закройте их и поставьте на холод.

Через несколько дней пиво готово к употреблению, а со временем приобретает большую крепость и лучший вкус. Чем плотнее пригнаны пробки и чем они лучше, тем вкуснее будет пиво; если бутылки плохо закупорены, то пиво спустя некоторое время может скиснуть.

Можжевеловое пиво

Требуется: 2 л воды, 200 г ягод можжевельника, 50 г меда, 1/3 ч. л. корицы, 25 г сухих пивных дрожжей.

Способ приготовления. Можжевеловые ягоды переберите, промойте и обдайте кипятком. Положите их в холодную воду и на медленном огне доведите до кипения, после чего варите еще в течение 30 минут. Готовый отвар процедите и остудите до 20 °С.

Мед смешайте с корицей, подогрейте на водяной бане до той же температуры и добавьте в отвар. Дрожжи растворите в 2 стаканах теплой воды и поставьте на 3–4 часа в теплое место. Когда на поверхности появятся пузырьки, влейте жидкость в подготовленный отвар, размешайте и оставьте для брожения.

Когда дрожжевая пена поднимется на поверхность, снова размешайте жидкость и разлейте ее в бутылки. Плотно закупорьте их пробками и поместите в прохладное место. Через 3–5 дней пиво будет готово к употреблению.

Легенды о пиве

Один австрийский правитель очень любил острую кухню. Приправы всевозможных сортов и видов ему поставлялись со всех концов земли, доверенные люди

перевозили небольшие тюки с приправами (этот правитель никогда не покупал сразу большое количество волшебных приправ, как он их называл, потому что со временем они теряли свой специфический вкус и аромат) специально для него через пустыни на верблюдах, через горы на ишаках, по длинным дорогам на крепких и выносливых лошадях.

Никто из окружения правителя не мог есть тех блюд, которые готовились для него, из-за их пряного вкуса, не запивая их любимым пивом. Обидно было королю, что придворные не понимают его кулинарных пристрастий, и решил провести один эксперимент. Велел он своему главному повару добавить в пиво, которое предпочитали его придворные, имбирь — любимейшую приправу короля. Получился напиток с чудесным вкусом. Подали его к королевскому столу и угостили всех придворных, и, надо сказать, все были от него в востроге. А когда спросили, довольные, что же это за сорт пива такой, рассмеялся король и сказал: «Этот напиток варили с тем имбирем, который вы так тщательно выкладываете из своих тарелок». С тех пор полюбили австрийцы имбирное пиво.

Пиво медовое с можжевеловыми ягодами

Требуется: 88 л воды, 12 л меда, 5 кг можжевеловых ягод, 200 г хмеля, 1/4 л свежих пивных дрожжей.

Способ приготовления. Размешайте мед в воде и варите смесь на медленном огне. Когда пена перестанет выступать на поверхность, убавьте огонь и долейте воды до первоначального объема. Ягоды можжевельника промойте и высыпьте в жидкость вместе с хмелем, доведите жидкость до кипения и варите в течение 1,5 часов, затем снимите пену и погасите огонь.

Когда жидкость немного остынет, процедите ее и вылейте в тщательно вымытую бочку для брожения, добавьте пивные дрожжи. Бочку поставьте в теплое место и накройте полотенцем. Через 4–5 дней, когда активное брожение закончится, закройте бочку и вынесите на холод. Выдержав ее там в течение 3 дней, разлейте пиво по бутылкам и плотно закупорьте их. Через 7—10

дней оно будет готово к употреблению.

Пиво с корицей

Требуется: 100 г корицы, 2 кг солода, 2 ст. л. пивных дрожжей, 1 ст. л. хмеля, 12 л воды.

Способ приготовления. Дробленый солод залейте водой. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Поварите смесь в течение 30 минут, после чего добавьте 40 г корицы и варите еще полчаса.

В горячую жидкость добавьте хмель, размешайте и оставьте на 3–4 часа в теплом месте. По истечении этого времени жидкость процедите и перелейте в деревянный бочонок. Оставшуюся корицу разотрите и смещайте с жидкостью. Добавьте туда же пивные дрожжи, накройте бочонок полотенцем и оставьте на 2 дня.

Готовое пиво разлейте по бутылкам или перелейте в другой бочонок, плотно закупорьте. Храните пиво в холодном помещении. Благодаря эфирным маслам, которые содержатся в корице, пиво приобретет интенсивный аромат и своеобразный вкус.

Имбирное пиво

Требуется: 100 г имбиря, 2 кг светлого солода, 15 л воды, 2 ст. л. свежих пивных дрожжей, 2 ст. л. хмеля, 1 лимон, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Солод залейте холодной водой и оставьте на 10 минут. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите воду до кипения, после чего размешайте в ней сахар и 50 г имбиря. Поварив в течение 2 часов, процедите.

Лимон вымойте и ошпарьте кипятком, цедру отделите и мелко нарежьте. Выжатый из мякоти сок добавьте в приготовленную горячую жидкость, туда же добавьте хмель. Цедру положите в марлевый мешочек и опустите в кастрюлю с приготовленной жидкостью, после чего поставьте кастрюлю на 2–3 часа в теплое место.

Процедите настоявшуюся смесь, влейте в нее дрожжи,

положите оставшийся имбирь и перелейте все в деревянную кадку. Накройте ее салфеткой и поставьте на 3 дня в теплое место. Когда на поверхности перестанут появляться пузырьки и образовываться пена, разлейте пиво по бутылкам и заткните их пробками. Храните напиток в холодном месте не больше 2 лет. Имбирь, в сочетании с тонким хмелевым ароматом, придает пиву легкий освежающий вкус.

Пивные советы

Медовое пиво (только то, в котором присутствуют исключительно натуральные компоненты) рекомендуется врачами-косметологами как отличное средство для увлажнения кожи, склонной к покраснению и шелушению.

Существует огромное количество увлажняющих натуральных масок, в состав которых входит медовое пиво. Вот рецепт одной из них.

Для приготовления данной маски смешивают 25 г медового пива, 2 яичных желтка, 2 ст. л. меда и ставят в холодильник на 4–5 дней. Постоянное применение данной маски в комплексе с другими косметическими средствами оказывает прекрасное действие на кожу, увлажняя ее и придавая ей здоровый цвет.

Пиво из патоки

Требуется: 2 кг патоки, 30 л воды, 40 г имбиря, 50 г хмеля, 50 г пивных дрожжей, лавровый лист, 10 г корицы.

Способ приготовления. Патоку разведите в воде и варите в течение 40 минут. Имбирь истолките и добавьте в жидкость. Размешайте его, а после этого поварите еще 20 минут.

Когда смесь будет готова, снимите ее с огня и положите туда лавровые листья и корицу. Оба эти составляющих необязательны, так как на вкус пива не влияют, а лишь придают ему особенный оттенок. Размешайте все, потом добавьте хмель, еще раз размешайте и накройте крышкой.

Когда смесь остынет до комнатной температуры, отделите 1 литр и разведите в нем дрожжи. Влейте смесь обратно и оставьте

на 2–3 дня бродить. Посуду, в которой находится бродящее пиво, накройте льняной салфеткой. Когда на поверхности пива перестанут появляться пузырьки, процедите его, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте их. Хранить пиво нужно в прохладном месте, через 5–7 дней оно будет готово к употреблению.

Пословицы и поговорки о пиве

Пей пиво имбирное — и разговоры будут мирные.

Пиво из сосновых побегов

Требуется: 4 кг сосновых побегов, 800 г сахара, 100 г пивных дрожжей.

Способ приготовления. Срежьте молодые побеги сосны длиной 5–8 см, нарежьте их на мелкие кусочки и залейте 12 л воды. Дайте им закипеть, а после этого варите в течение 30–40 минут. Готовую жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

В горячую жидкость положите сахар и варите до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Когда он остынет, долейте в него 25 л воды и тщательно размешайте. Прокипятите эту смесь на медленном огне в течение 2 часов, после чего остудите и добавьте дрожжи. Перелейте жидкость в бочонок и оставьте бродить на 2–3 суток. После этого разлейте готовое пиво по бутылкам и тщательно закупорьте.

Крапивное пиво

Требуется: 1 кг крапивы, 2 кг солода, 50 г хмеля, 9 л воды, 3 стакана сахара, 25 г пивных дрожжей, 14 г толченого имбирного корня.

Способ приготовления. Крапивные листья промойте и положите в кастрюлю. Туда же добавьте солод и воду. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите содержимое до кипения. После

этого добавьте туда же хмель, имбирь и кипятите в течение 15 минут.

После этого растворите в горячей жидкости сахар, непрерывно помешивая, и добавьте дрожжи. Перелейте в бочонок и оставьте в теплом месте бродить. Как только активное брожение прекратится, разлейте пиво в бутылки, плотно закройте их и укрепите пробки. Готовое пиво храните в холодном месте.

Сахарное пиво

Требуется: 2 кг сахара, 1 ст. л. свежих пивных дрожжей, 10 л воды.

Способ приготовления. В большую кастрюлю влейте воду, добавьте 800 г сахара и кипятите в течение 20 минут, прикрыв крышкой. Готовый сироп вылейте в деревянный бочонок и поставьте в теплое место. Когда жидкость остынет до комнатной температуры, добавьте туда дрожжи. После этого дайте пиву полностью перебродить.

Готовое пиво процедите, добавьте сахар и разлейте по бутылкам. Лучше всего взять бутылки из-под шампанского, так как в них будет продолжаться процесс брожения. Хорошо закупорьте их и засмолите, после чего вынесите на 2 недели в холодное место. По истечении этого срока пиво будет готово к употреблению.

Пивные советы

Имбирное, медовое, лимонное и некоторые другие сорта нетрадиционного пива в последнее время активно используются в кулинарии. Данные сорта пива подходят для приготовления мясных блюд, соусов, некоторых салатов, но особенно хороши они для выпечки в качестве заменителя традиционных ликера и коньяка.

Пиво из тыквы

Требуется: 5 кг тыквы, 3 стакана сахара, 100 г пивных дрожжей, 150 г хмеля, 20 л воды.

Способ приготовления. Мякоть тыквы нарежьте маленькими кубиками, засыпьте сахаром и оставьте на 3–4 часа. После этого залейте тыкву водой и варите, помешивая, на медленном огне в течение 4–5 часов, чтобы мякоть разварилась. Остудите жидкость, потом добавьте хмель и поварите еще 30 минут.

Процедите получившуюся смесь через частое волосяное сито и перелейте в специально подготовленный бродильный чан. Добавьте туда дрожжи, разведенные водой, и поставьте жидкость бродить в теплое место. После окончания бурного брожения пиво процедите и перелейте в небольшой бочонок либо разлейте по бутылкам. Плотно закройте их и поставьте на холод, через 3–4 дня пиво будет готово к употреблению.

Глава 10. Пиво из концентрата

В последнее время все более популярным становится пиво, приготовленное из концентрата. Это в первую очередь объясняется тем, что по вкусу оно практически не отличается от обычного пива, а концентрат имеет ощутимое преимущество — сравнительно компактен и может храниться долгое время. Безусловно, он прежде всего придется по вкусу любителям свежего пива, поскольку они всегда смогут самостоятельно и быстро приготовить из концентрата этот напиток, который по качеству будет не только не отличаться, но даже превосходить пиво, купленное в магазине.

А теперь поговорим о том, где и как нужно хранить концентрат для приготовления пива. Он должен храниться в темном сухом месте в герметично закрывающихся емкостях или пакетах, ведь свет и влага губительны для составляющих пивного концентрата. Срок хранения пивного концентрата не более одного года. По прошествии этого времени составляющие компоненты концентрата теряют свои вкусовые качества, и он становится не годен к употреблению.

Сейчас в магазинах продается пивной концентрат, приготовленный промышленным способом. Он представляет собой сгущенное пивное сусло, состоящее из лучшего солода и хмеля, нередко с добавлением сахара. Концентрат обычно расфасован в жестяные банки по 3 кг и предназначен специально для домашнего пивоварения. Одна такая банка используется для приготовления 12–25 л напитка, в зависимости от сорта, инструкции и желания самого пивовара. Однако истинные ценители пива могут приготовить подобный концентрат и в домашних условиях.

Пивные советы

Из пивного концентрата можно приготовить натуральную увлажняющую маску для кожи лица и рук. В небольшую посуду насыпают 2–3 ст. л. пивного концентрата, заливают его 40–50 г горячей воды, укутывают в полотенце и настаивают в течение 20 минут. Затем добавляют смесь из лепестков ромашки и календулы и 2–3 ч. л. жирных сливок. Все компоненты тщательно перемешивают и наносят маску на очищенную кожу лица и рук на 25 минут.

Концентрат «Солодовый»

Требуется: 2 кг солода, 300 г сахара, 200 г хмеля.

Способ приготовления. Смешайте солод и хмель, полученный состав разбавьте небольшим количеством воды. Затем поставьте смесь на слабый огонь. Когда она закипит, снимите ее с огня и процедите. Жидкость слейте в отдельную посуду, остудите и поставьте в холодильник, а солод и хмель поместите в теплое место на сутки.

По прошествии этого времени оставшуюся жидкость доведите до кипения. Немного перебродившие солод и хмель поместите на частое сито, поставьте его на какую-нибудь емкость и залейте смесь вскипевшей жидкостью. Когда последняя стечет, ею нужно заливать сито еще несколько раз. После этого снова поставьте получившийся состав на медленный огонь и добавьте сахар, который не только необходим для брожения, но и придаст напитку легкий сладковатый привкус. Вместо сахара можно использовать мед. Когда концентрат закипит, снимите его с огня. Разлейте получившийся состав по стерилизованным жестяным банкам или стеклянным бутылкам и герметично закройте их.

В дальнейшем можно использовать полученный концентрат для приготовления домашнего пива.

Легенды о пиве

Ирландцы, как и многие другие народы на земле, считают себя изобретателями пива. И приводят в пользу этой версии свою старинную легенду. В ней рассказывается о том, как люди научились варить пиво.

Давным-давно жил один парень. Звали его Брайан. Так вот, видел Брайан, что у людей нет такого напитка, который бы помогал им в трудную минуту, если мрачные мысли придут — отгонял бы их, если замерз человек — согрел бы его. Думал Брайан, думал и решил он пойти к лесной фее за советом, где бы такой напиток добыть?

Та рассказала Брайану, что на большой поляне в глубине Клэрьерского леса эльфы варят чудодейственный напиток. Можно подкрасться к этому месту и подсмотреть, из чего его эльфы варят. Брайан так и сделал. Вернулся Брайан к людям и передал им

рецепт сего напитка. С тех пор и варят в Ирландии добрый эль.

Пиво, приготовляемое из концентрата «Солодового»

Требуется: 1 кг концентрата, 10 л воды, 2 ч. л. корицы, 100 г дрожжей, 300 г сахара.

Способ приготовления. Пивной концентрат поместите в термостойкую посуду и поставьте на слабый огонь. Подогрев его примерно до 75 °С, добавьте 5 л воды и хорошо размешайте. Доведите смесь до кипения и варите в течение 2 часов. Получившееся пивное сусло готово для сбраживания. Оставшуюся воду доведите до кипения и остудите. Сухие пивные дрожжи разбавьте в небольшом количестве теплой подслащенной воды и, когда они созреют, смешайте их с кипяченой водой. Добавьте корицу.

Затем соедините пивное сусло с получившимся составом. Жидкость процедите через сито или марлю и оставьте ее на 7—10 дней для сбраживания. Для этого перелейте состав в бочку и плотно закройте крышку во избежание попадания внутрь воздуха. Сделайте гидрозатвор, при этом резиновая пробка должна герметично закрывать проем в крышке. Гидрозатвор заполните наполовину холодной кипяченой водой. Если нет гидрозатвора, воспользуйтесь обычной резиновой трубкой, один конец которой укрепите в отверстии крышки таким образом, чтобы внутрь бочки не поступал воздух, а другой опустите в емкость с водой.

Бочку желательно поместить в затемненную комнату, температура в которой не опускается ниже 18 °С. В холодное время года вы можете использовать специальную электрическую грелку или подогревающую подставку. В течение недели нельзя открывать бочку, иначе бактерии, находящиеся в воздухе, могут негативно повлиять на качество пива. Когда процесс брожения закончится, то есть перестанут выделяться пузырьки газа, можно считать, что напиток готов. Добавьте в него сахар, разлейте по бутылкам, герметично закройте и храните при комнатной температуре еще 5 дней для дозревания. После этого напиток охладите, и он готов к употреблению. Храните готовое пиво в затемненном прохладном месте. Чем дольше вы будете выдерживать напиток, тем более насыщенным будет его вкус.

Пивные советы

Свежее пиво из концентрата добавляют в различные пунши и коктейли. Это придает им особый вкус и крепость.

Концентрат «Хмельной крепыш»

Требуется: 1 кг солода, 300 г хмеля, 150 г муки, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Хмель смешайте с мукой, полученный состав прожарьте на сильном огне, пока смесь не приобретет коричневый оттенок. Солод перемелите и залейте небольшим количеством воды. Состав должен представлять собой не очень густую кашицу. Тщательно перемешайте эту массу и поставьте на слабый огонь. Добавьте хмель с мукой и долейте немного воды так, чтобы последняя только прикрывала содержимое кастрюли. Продолжайте варить около 2 часов при открытой крышке. В процессе варки по мере выпаривания воды постоянно доливайте теплую воду, постоянно помешивая, чтобы масса не подгорела и не образовались сгустки. За 5 минут до окончания варки добавьте соль. Последние 30 минут старайтесь меньше подливать воды, чтобы в конце варки ее количество было минимальным.

Затем содержимое кастрюли поместите на сито, чтобы удалить лишнюю влагу. Через некоторое время, когда смесь немного подсушится, переложите массу в кастрюлю и хорошо перемешайте. Вместо сита вы можете использовать кусок марли или тонкой ткани. Для этого поместите массу в центр материи, а края скрутите. Своеобразный мешочек подвесьте над раковиной или чашкой и подождите, пока не стечет вся жидкость. Далее проваренный концентрат разложите на противне тонким слоем. Если концентрата получилось много, подсушите его в несколько приемов.

Противень с разложенной пивной массой поместите в духовку, разогретую до 70–80 °С. Подсушивайте ее в течение 30 минут, периодически перемешивая. В смеси не должно быть твердых комочков, содержащих внутри влагу. Подсушенную пивную массу выньте из духовки и пересыпьте в сухую посуду.

Готовый концентрат герметично упакуйте в темные пакеты,

которые не пропускают влагу, или банки, изготовленные из темного стекла. Пиво из этого концентрата может быть приготовлено сразу же. Концентрат должен храниться не более 1 года.

Пиво «Хмельной крепыш»

Требуется: 1 кг пивного концентрата, 7 л воды, 300 г патоки, 100 г дрожжей.

Способ приготовления. Пивной концентрат залейте 3 л воды и хорошо размешайте. Затем поставьте смесь на огонь и доведите до кипения, периодически помешивая. Далее добавьте оставшуюся воду и патоку. Тщательно размешайте, патока должна полностью раствориться. После этого варите смесь еще в течение 30 минут.

Снимите жидкость с огня, процедите несколько раз через сито или марлю, остудите до комнатной температуры. Свежие дрожжи разведите небольшим количеством теплой подслащенной воды и добавьте в ранее приготовленный состав. Перелейте его в бочку или большую банку, герметично закройте ее и установите гидрозатвор. Оставьте напиток для сбраживания на 7–8 суток при комнатной температуре. Когда прекратится выделение углекислого газа, напиток можно перелить в бутылки и герметично их закрыть.

Оставьте пиво при комнатной температуре еще на 3–4 дня для дображивания. За это время оно насытится и приобретет крепость и вкус. Далее бутылки желательно поместить в прохладное место минимум на 1–2 недели для дозревания. Чем дольше хранится пиво, тем вкуснее становится. Храните готовое пиво в темном прохладном месте.

Концентрат «Жидкий пивной»

Требуется: 2 кг ячменя, 200 г хмеля, 1 ч. л. соли, 300 г меда.

Способ приготовления. Ячмень перемелите, выложите на сковороду и немного прокалите. Внимательно следите, чтобы частички зерен не подгорели. Затем поместите молотый и прожаренный ячмень в емкость для варки, посыпьте солью,

залейте подогретым жидким медом. Постоянно помешивая, подогрейте ячмень и мед, затем снимите массу с огня.

Полученную массу залейте кипятком и тщательно перемешайте. В результате должна получиться смесь, по консистенции напоминающая жидкую сметану. Добавьте хмель, все хорошо перемешайте и варите в течение 2 часов на слабом огне, постоянно помешивая и доливая теплую кипяченую воду. Готовый концентрат залейте в простерилизованные бутылки и герметично закройте их крышками.

Бутылки с концентратом могут храниться около года в темном прохладном месте. Использовать концентрат по назначению можно уже через сутки.

Пивные советы

Пивной концентрат в небольшом количестве используют для приготовления некоторых видов дрожжевого теста. Особенно часто пивной концентрат добавляют в тесто при приготовлении пиццы. Его соединяют с острой томатной пастой и вмешивают в тесто.

Пиво из жидкого пивного концентрата

Требуется: 1 кг концентрата, 10 л воды, 1 кг ржаного хлеба, 200 г дрожжей, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Хлеб порежьте кубиками средней величины, уложите их на противень и обжарьте со всех сторон в духовке в течение 30 минут при температуре 80 °С. Готовые сухарики высыпьте в кастрюлю и залейте водой. Поставьте на огонь, доведите до кипения, затем убавьте огонь и влейте пивной концентрат. Доведите жидкость до кипения, снимите с огня и остудите до температуры 40–50 °С.

Перелейте содержимое кастрюли в бочку и засыпьте в нее сухие дрожжи. Потом плотно закупорьте бочку, установите гидрозатвор и оставьте жидкость для сбраживания на 7—10 дней. Храните напиток в темном месте при температуре 18–20 °С.

По истечении этого времени через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа. Через 7 дней процесс

брожения заканчивается, поэтому вам нужно открыть бочку, процедить напиток и разлить по бутылкам, причем заполнив их не доверху, а оставив по 5 см от края горлышка бутылки. В каждую бутылку можно добавить немного сахарного сиропа. Туго закройте или завинтите пробки бутылок, встряхните их, растворяя сахар, и оставьте при комнатной температуре на 5 дней для дображивания. Затем охладите готовое пиво и подавайте его к столу. Храните пиво в герметично закрытых бутылках в темном прохладном месте.

Концентрат «Медовый»

Требуется: 1 кг ячменя, 200 г хмеля, 200 г сахара, 200 г меда.

Способ приготовления. Ячмень залейте небольшим количеством воды таким образом, чтобы последняя только немного покрывала ячмень. Оставьте зерно в таком состоянии на 10 дней, чтобы оно успело прорасти. Полученный солод должен быть зеленого цвета, с приятным запахом. Затем высушите его в слабо нагретой духовке. Степенью поджаристости солода определяются его вкус и аромат, что и обеспечивает получение разных сортов пива.

Затем очистите солод от проростков и пыли и пропустите через солододробилку. Он легко разотрется в мучнистую крахмалистую массу. Последнюю растворите в небольшом количестве воды, добавьте хмель и поставьте на слабый огонь для уваривания. Периодически перемешивайте состав, чтобы он не подгорел. Если масса получается очень густой, добавьте в нее немного меда.

Поварив смесь в течение получаса, добавьте в нее оставшийся мед и сахарный сироп. Последний предварительно приготовьте следующим образом: сахар введите в кипящую воду (1 стакан) и варите, постоянно помешивая. Когда масса загустеет и приобретет коричневатый оттенок, снимите ее с огня и тонкой струйкой влейте в заготовку концентрата, также постоянно помешивая ее.

Концентрат варится в течение 2 часов. За это время вам придется несколько раз добавлять в него воду и помешивать, иначе смесь подгорит. Однако жидкости не должно быть слишком много, излишек можно удалить, поместив концентрат на сито. Хорошо проваренную массу разложите по стерилизованным жестяным или стеклянным банкам и герметично закройте их.

Концентрат может храниться в течение длительного времени в темном прохладном месте.

Легенды о пиве

Говорят, в средневековой Чехии к пиву относились настолько уважительно, что называли его напитком жизни. Существует легенда о том, что Ян Жижка очень любил пиво и пил его по всякому случаю: и перед битвой, и после нее. Может быть, именно пиво помогло ему одержать столько блестящих побед?

Всех солдат в своем войске Жижка приучал пить пиво, поскольку считал, что пиво является очень полезным напитком и придает воинам силу и храбрость. В стане таборитов якобы были даже специальные «пивоварные части», задачей которых было снабжать свежим пивом все войско. С тех пор и считают чехи пиво своим национальным напитком, его там пьют даже дети, начиная с довольно раннего возраста.

Пиво из концентрата «Медового»

Требуется: 1 кг концентрата, 12 л воды, 300 г патоки, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Концентрат поместите в емкость для сцеживания сусла. Воду доведите до кипения и медленно пропустите ее через приготовленный концентрат. Следите, чтобы вода стекала струйкой диаметром не больше 3 мм, иначе она не успеет пропитаться компонентами концентрата.

На процесс сцеживания воды уйдет около 6–7 часов. По желанию его можно повторить, тогда пиво будет более забористым и ароматным. Сцеженную жидкость поставьте на слабый огонь и доведите до кипения, добавьте в нее патоку, тщательно перемешайте и варите до тех пор, пока патока не растворится.

Сваренную и процеженную жидкость остудите, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в теплой подслащенной воде. Плотно закройте емкость и установите гидрозатвор, наполнив его наполовину холодной водой. Оставьте емкость при

комнатной температуре на 6–7 дней, желательно в затемненном помещении. По окончании процесса брожения перелейте напиток в бутылки или бочку и герметично закройте. Через 2 дня пиво будет готово к употреблению. Храните готовое пиво в темном прохладном месте.

Пивные советы

Некоторые находчивые хозяйки используют пивной концентрат в качестве отравы для тараканов. Конечно, сам концентрат не является отравой, но если смешать его со специальными средствами для борьбы с этими насекомыми и разложить в местах обитания тараканов, эффект будет замечательным. Тараканы станут охотно поедать смесь из солода и хмеля, в которую будет подмешана смертельная для них отрава.

Концентрат «Забористый»

Требуется: 700 ржи, 300 г пшеницы, 500 г ячменя, 200 г хмеля, 50 г сахара.

Способ приготовления. Зерно злаковых смешайте и залейте небольшим количеством воды таким образом, чтобы она только покрывала их. Оставьте их на 3–4 дня, чтобы злаковые проросли. Затем удалите лишнюю воду и подсушите проросшие зерна следующим образом: поместите их на противень ровным слоем и поставьте в духовку при средней температуре. Вам необходимо периодически помешивать зерно, чтобы оно не подгорело, иначе пиво приобретет горьковатый вкус.

Шишки хмеля разотрите в порошок и смешайте с проросшим зерном злаковых. Залейте смесь небольшим количеством воды, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Далее варите эту смесь на медленном огне в течение 2 часов, периодически подливая теплую воду и помешивая, чтобы масса не подгорала. Потом снимите состав с огня и добавьте сахарный сироп.

Всю массу хорошо отожмите через марлю или сито, удалив лишнюю жидкость. Полученную смесь поместите на противень и прокалите при сильной температуре, часто помешивая, чтобы она не подгорала. Подсохшую массу выньте из духовки и пересыпьте в

сухую посуду. Храните концентрат в темном прохладном месте не более года. Его можно использовать как сразу же после приготовления, так и через некоторое время.

Пиво «Забористое»

Требуется: 1 кг концентрата, 7 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. кориандра, 100 г дрожжей.

Способ приготовления. Ранее приготовленный пивной концентрат поместите в емкость для сцеживания сусла и пропустите через него тонкой струйкой горячую воду. Жидкость остудите, добавьте дрожжи, сахар, кориандр и оставьте в теплом месте на 6–7 дней. Обязательно герметично закройте емкость и установите гидрозатвор, наполнив его до половины холодной водой. Когда процесс брожения прекратится, процедите пиво через несколько слоев марли или волосяное сито, добавьте сахар и разлейте напиток по жестяным банкам или деревянным бочонкам. Плотно закройте их и храните в прохладном месте. Через сутки пиво будет готово к употреблению.

Глава 11. Безалкогольное пиво

Пословицы и поговорки о пиве
С пивом все дела быстрее ладятся.

В последнее время приобретает все большую популярность безалкогольное пиво. Казалось бы, как могут уживаться вместе эти два совершенно разных понятия? Оказывается, могут. Ведь сейчас все больше людей приобщаются к здоровому образу жизни, а обыкновенное пиво — все-таки алкогольный напиток, и, как все горячительные напитки, не лучшим образом воздействует на организм человека.

Но если вам все же хочется отведать чего-нибудь «хмельного», попробуйте безалкогольное пиво. Его влияние на различные органы человека не так значительно. А вот все полезные свойства, которыми обладает алкогольное пиво, в безалкогольном сохраняются. Оно также способствует повышению аппетита, улучшению сна и обладает общим тонизирующим действием на организм.

Для приготовления безалкогольного пива обычно используются те же компоненты, что и для традиционного, за исключением дрожжей. Незначительное, практически незаметное содержание алкоголя достигается путем процесса двойной фильтрации и очистки. Разумеется, это пиво, как говорится, «на любителя», но не стоит сразу категорически отвергать его. Попробуйте приготовить этот напиток в домашних условиях, может быть вам понравится его необычный и мягкий вкус.

Пивные советы

Из безалкогольного пива можно приготовить вкусный шипучий напиток для детского праздника. На 1 л пива требуется 10 ч. л. очень сладкого фруктового сиропа (банановогo, клубничного, апельсинового, абрикосового). В бутылку с пивом добавляют сироп, сильно взбалтывают и разливают в высокие фужеры для шампанского. В бокалы можно положить кусочки фруктов.

Пиво безалкогольное обыкновенное

Требуется: 10 л воды, 100 г хмеля, 1 л отвара ячменного солода, 1/2 стакана мальтозы, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Хмель залейте прохладной водой, поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и варите в течение 10–15 минут. Затем снимите жидкость с огня и охладите.

Ячменный солод и мальтозу перемешайте в отдельной эмалированной посуде и нагрейте на слабом огне, но не кипятите, иначе мальтоза утратит все свои полезные для организма вещества, в частности, витамин С. Эту смесь тоже охладите.

После этого соедините солодовый раствор с мальтозой и отвар хмеля хорошо перемешайте. Настаивайте пиво при комнатной температуре сутки, а затем вынесите его на холод и выдерживайте еще двое суток. После этого процедите пиво через двойной слой марли, немного подогрейте и добавьте сахар. Когда он растворится, остудите пиво и выдерживайте его в холодном месте еще сутки. Затем еще раз процедите. После этого пиво будет готово к употреблению.

Пиво «Янтарное»

Требуется: 300 г хмеля, 10 л кипяченой воды, 2 стакана сахара, 3 стакана муки из ячменного или ржаного солода.

Способ приготовления. Хмель залейте водой, добавьте муку из ячменного или ржаного солода. Если у вас под рукой нет такой муки, замените ее сухим квасом, вкус от этого не ухудшится. Все хорошо перемешайте и поставьте на огонь. Мука в процессе нагревания должна осесть на дно. Смесь доведите до кипения, но не кипятите, а сразу же снимите с огня и поставьте остывать.

Из сахара и небольшого количества воды сварите сироп и уварите его до консистенции густой сметаны. Цвет должен быть темно-коричневым. Когда сироп остынет и затвердеет, раскрошите его на мелкие кусочки и добавьте в еще теплую хмельную смесь, чтобы сахар лучше растворился. Уваренный сахар придает пиву темно-золотистый оттенок, и оно становится

похожим на янтарь.

Готовое пиво оставьте для брожения на сутки. Затем процедите его и оставьте в холодном месте для настаивания еще на сутки. После этого повторно процедите и охладите.

Пиво безалкогольное сладкое

Требуется: 20 л воды, 1 кг ячменного солода, 300 г хмеля, 2 стакана сахара, 2 стакана патоки, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Ячменный солод залейте 10 л холодной воды и оставьте на ночь. Утром добавьте соль и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите солод в течение 3–4 часов. В отдельной посуде хмель залейте оставшейся водой, поставьте на огонь и варите в течение 30 минут.

Затем жидкости соедините, процедите и остудите. Сахар всыпьте в патоку и перемешайте. После этого добавьте патоку и сахар в пивную основу, хорошо перемешайте и поставьте на медленный огонь. Подогрейте смесь до полного растворения сахара.

Вынесите пиво в прохладное место и настаивайте в течение суток, после чего еще раз процедите и разлейте по заранее приготовленным бутылкам. Бутылки оставьте незакупоренными на сутки. Затем бутылки закупорьте и поставьте на холод на неделю.

Пиво безалкогольное «Лесная фантазия»

Требуется: 15 л холодной кипяченой воды, 200 г еловой и сосновой хвои, 1 стакан ячменного солода, 200 г хмеля, 3 стакана сахара, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Приготовьте хвойный отвар. Для этого сосновые и еловые иголки тщательно промойте проточной водой. Затем поместите их в эмалированную кастрюлю средней величины, залейте 5 л воды и поставьте на огонь. После того как вода закипит, варите хвою в течение 1 часа. Потом добавьте 1 стакан сахара и соль и продолжайте варить еще в течение 2–3 часов, постоянно помешивая. Должен получиться насыщенный сироп, по своей консистенции напоминающий патоку или свежий

мед. Приготовленный отвар охладите.

В готовый отвар влейте оставшуюся теплую воду, добавьте хмель и поставьте на медленный огонь. Кипятите настой в течение 1 часа. Затем остудите его и тщательно процедите через двойной слой марли.

Через сутки добавьте в отвар ячменный солод и оставшийся сахар, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 2 часов. Затем остудите и еще раз процедите через марлю. Пиво оставьте настаиваться на 20–25 дней, по прошествии этого времени разлейте его в бутылки и закупорьте. По возможности сделайте так, чтобы пиво хранилось в абсолютно темном месте, тогда его вкус будет более богатым и насыщенным.

Легенды о пиве

Существует старинная легенда о пиве, в которой рассказывается, как в прежние времена принято было проверять его качество. По крайней мере, в средневековой Германии это делалось именно так. Свежесваренным пивом поливали деревянную лавку. После этого на нее садился человек в кожаных штанах, и если через некоторое время штаны прилипали к лавке, причем настолько прочно, что когда человек вставал, деревянная лавка поднималась вместе с ним, то пиво дружно всеми признавалось хорошим.

Безалкогольное пиво «Ячменное»

Требуется: 10 л воды, 3 кг ячменя, 200 г хмеля, 1 ст. л. соли, 2 кг сахара, 2 кг патоки.

Способ приготовления. Ячмень выложите на противень и просушите, но не передерживайте его в духовке, иначе оно поджарятся. Сухое зерно смелите в муку грубого помола, всыпьте в большую кастрюлю или чан и залейте теплой водой. Оставьте ячмень для набухания на 2–3 часа. Затем воду слейте. Еще раз залейте зерно, но уже холодной водой.

Сахар, соль и патоку разведите теплой водой и перемешайте до полного растворения сахара. Затем добавьте слитую с ячменя

жидкость и хорошо промытый хмель. Поставьте на огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. Варите в течение 1 часа. Затем дайте жидкости остыть и, после того как смесь охладится, оставьте ее для брожения.

Через 7—10 дней разлейте готовое пиво по бутылкам, закройте и храните в прохладном месте.

Пословицы и поговорки о пиве

Пивной аромат манит всех подряд.

Безалкогольное рисовое пиво

Требуется: 15 л воды, 1 кг ячменного солода, 1 кг сахара, 250 г хмеля, 1 стакан мальтозы, 2 ст. л. соли, 3 кг риса.

Способ приготовления. Рис промойте, залейте 5 л холодной воды, добавьте соль и варите до готовности, периодически помешивая. Затем слейте рисовый отвар и остудите его.

Хмель залейте водой и варите на слабом огне в течение 1 часа. Потом процедите и в горячий отвар добавьте ячменный солод, сахар и мальтозу. Все хорошо перемешайте и варите еще 2 часа.

Рисовый отвар соедините с горячей смесью и дайте настояться в теплом и сухом месте в течение суток. После этого процедите пиво через двойной слой марли, разлейте по бутылкам и остудите.

Пиво безалкогольное медовое

Требуется: 1/2 л ячменного солода, 200 г хмеля, 12 л кипяченой воды, 500 г сахара, 3 кг овса, 2 ст. л. соли, 1 кг цветочного меда.

Способ приготовления. Овес промойте, выложите на противень и немного подсушите в духовом шкафу при средней температуре. Подсушенное зерно истолките, залейте кипятком и оставьте на ночь для набухания.

Утром слейте настой, процедите. Добавьте хмель и варите на слабом огне в течение 1 часа. Затем отвар снова процедите и введите в него ячменный солод. Размешайте, поставьте на плиту и варите на медленном огне, постоянно помешивая, 2–2,5 часа.

Готовый отвар поставьте настаиваться в прохладном месте на 7–8 дней, по прошествии которых нагрейте смесь на огне до 70 °С и добавьте в нее сахар, мед и соль. Тщательно перемешайте. Доведите пиво до кипения, снимите с огня и остудите.

Хранить такое пиво лучше в деревянном бочонке, который следует очень плотно закупорить. По крайней мере, первый месяц. А затем можно разлить его по бутылкам. Но и их следует держать в темном и прохладном месте, тогда вкус пива будет более ароматным и насыщенным.

Пословицы и поговорки о пиве

Коли пиво без алкоголя — пей его вволю.

Пиво безалкогольное «Пряное»

Требуется: 10 л воды, 150 г хмеля, 1 стакан ячменного солода, 1/2 стакана мальтозы, 1 ст. л. соли, 2 средних кусочка корицы, 500 г изюма, 100 г лимонной или апельсиновой цедры, 3–4 стакана липового меда.

Способ приготовления. Хмель замочите в 5 л горячей воды на 1 час. Затем поставьте на плиту и варите на медленном огне в течение 25–30 минут. Процедите и добавьте в отвар хмеля соль и ячменный солод. Варите также на слабом огне в течение 1,5 часов, затем остудите.

В отдельную посуду, желательно эмалированную, положите хорошо перебранный, очищенный от плодоножек и промытый в проточной воде изюм без косточек, мальтозу, которая в данном случае заменяет сахар, кусочки корицы, мед и лимонную или апельсиновую цедру. Залейте все ингредиенты теплой водой, перемешайте и поставьте на слабый огонь.

После того как смесь закипит, варите ее на медленном огне в течение 1 часа, а потом остудите. Когда пряная смесь немного остынет, процедите ее и дайте отвару настояться в течение суток. По истечении указанного времени в большом чане соедините эти

два отвара, хорошо перемешайте, поставьте на огонь, нагрейте, но не доводите до кипения. Затем снимите с огня и остудите.

Остывшее пиво перелейте в деревянный бочонок и поставьте его в сухое прохладное место — оно будет готово к употреблению примерно через 7—10 дней. По истечении этого срока пиво разлейте по бутылкам и закупорьте. Хранить такое пиво рекомендуется в погребе или холодильнике.

Пивные советы

Очень часто безалкогольное пиво в больших количествах употребляют люди, мечтающие поправиться. Но врачи не рекомендуют злоупотреблять безалкогольным пивом, поскольку это не самым лучшим образом может отразиться на печени и почках.

Тем, кто хочет поправиться, врачи советуют не просто пить безалкогольное пиво, а включать его в специальную диету. Безалкогольное пиво рекомендуют добавлять в приготовление калорийных мясных блюд, в кондитерские изделия. Также этот напиток можно смешивать со свежими сливками и сиропом, хорошо взбалтывать и употреблять в качестве десерта.

Травяное безалкогольное пиво

Требуется: 1 кг ржаной муки, 12 л воды, 200 г хмеля, 1/2 кг сахара, 300 г листочков мяты, 200 г мелиссы, 200 г меда.

Способ приготовления. Ржаную муку высыпьте на противень и подсушите в умеренно нагретом духовом шкафу или обжарьте на сковороде до светло-коричневого цвета. Затем залейте муку водой, добавьте хмель и варите на слабом огне в течение 1 часа. Отвар процедите и остудите.

В другую посуду положите сахар, мед, мелиссу, мяту и доведите до кипения, но не кипятите. При этом тщательно размешивайте деревянной ложкой, чтобы сахар и мед не пригорели. Затем отвар процедите через марлю и остудите.

Соедините оба отвара и варите на медленном огне, постоянно помешивая, в течение 30 минут. Затем снимите с огня и остудите. Остывшее пиво поместите в тепло и оставьте открытым. Дайте

ему настояться в течение 25–30 часов, а затем разлейте в бутылки. Готовое пиво рекомендуется употреблять охлажденным.

Пословицы и поговорки о пиве
Безалкогольное пиво вкусно, да не хмельно.

Пиво безалкогольное «Лимонное»

Требуется: 10 л воды, 1 кг лимонов, 200 г хмеля, 2 стакана ячменного солода, 1 кг патоки, 1 стакан цветочного меда, 100 г апельсиновой или лимонной цедры.

Способ приготовления. Вскипятите воду, охладите до 60–70 °С, добавьте патоку, мед, тертую цедру апельсина или лимона и свежевыжатый лимонный сок. Затем смесь хорошо размешайте и дайте настояться в течение суток. После этого настой процедите и поставьте в холодное место. Этот отвар можно применять для изготовления безалкогольного пива через 2 недели.

По истечении этого времени приготовьте следующий отвар: промытый хмель залейте водой и варите в течение 1 часа. В отдельной посуде сварите ячменный солод с добавлением небольшого количества воды, при этом постоянно его помешивая. Тем временем остывший хмельной отвар процедите и смешайте с солодом. Затем тщательно перемешайте и оставьте в теплом месте для брожения.

После этого соедините оба отвара и нагрейте до 50–60 °С, еще раз перемешайте, остудите и разлейте по бутылкам. Бутылки сразу не закупоривайте, а оставьте их открытыми на сутки в теплом месте, а затем тщательно их закройте и храните в сухом прохладном месте.

Клюквенное безалкогольное пиво

Требуется: 10 л воды, 1 стакан ячменного солода, 5 стаканов хмеля, 1 стакан мальтозы, 1 ст. л. соли, 2 кг ягод клюквы, 1/2 стакана сахара, 100 г меда.

Способ приготовления. Свежую клюкву переберите, тщательно промойте, разомните и отожмите из полученного ягодного пюре сок через марлю. Выжимки залейте водой, вскипятите и процедите, добавьте сахар и сок.

Залейте хмель 5 л воды и варите в течение 1 часа. В отдельной посуде сварите ячменный солод, остудите до температуры 60 °С и смешайте с отваром хмеля. Перемешайте, доведите до кипения, но не кипятите. Затем добавьте соль, мед, мальтозу и размешайте до полного растворения меда. Остудите.

В большом чане соедините оба отвара и тщательно перемешайте, а потом вскипятите и вынесите на холод. После того как пиво остынет, закройте его, или, при желании, разлейте по бутылкам и герметично закупорьте. Выдержите пиво в прохладном и темном месте сутки или двое. Готовое пиво употребляйте охлажденным.

Пословицы и поговорки о пиве

Жизнь без пива скучна и некрасива.

Темное безалкогольное пиво

Требуется: 5 л воды, 1 кг ячменя, 100 г хмеля, 1/2 стакана ячменного солода, 1/3 стакана мальтозы, 200 г сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Ячмень промойте и подсушите в умеренно нагретой духовке. Подсушенные зерна смелите до образования муки грубого помола. Залейте ячмень водой и варите на слабом огне. Примерно через 1 час снимите с огня и оставьте остывать. После того как ячменный отвар немного остынет, процедите его через двойной слой марли.

Затем приготовьте отвар хмеля, как было указано в предыдущих рецептах. Когда он немного остынет, добавьте в него ячменный солод, соль и варите еще в течение 2 часов. По истечении этого времени снимите отвар с огня и дайте ему остыть. В остывший отвар добавьте мальтозу и тщательно перемешайте.

Потом смешайте оба отвара, накройте темной материей и вынесите в темное и прохладное место для того, чтобы отвар

настоялся.

Отдельно приготовьте жженый сахар. Возьмите глубокую чугунную сковороду, всыпьте в нее сахар и поставьте на средний огонь. Когда сахар начнет плавиться, постоянно перемешивайте его деревянной ложкой до тех пор, пока крупинки полностью не расплавятся и сахар не приобретет темно-коричневый оттенок.

Карамельная масса должна по своей консистенции напоминать густой мед или патоку. Затем вынесите сахар на холод, дайте застыть. Застывший сахар порубите и добавьте в пиво. Для того чтобы жженый сахар быстрее растворился, пиво подогрейте на слабом огне. Остудите готовое пиво и разлейте по бутылкам. Охладите.

Это пиво имеет ярко выраженный горьковатый привкус и красивый, насыщенный темно-коричневый цвет, что выгодно отличает его от других сортов безалкогольного пива.

Пивные советы

Из безалкогольного пива можно приготовить маску для укрепления волос. Для этого необходимо взять 3 ст. л. смеси из ромашки, крапивы, душицы, подорожника, шалфея, залить 1 стаканом подогретого безалкогольного пива и настаивать в течение 40–50 минут. Затем смесь процедить и добавить в нее 200 г ржаного хлеба. Получившуюся кашицу нанести на волосы на 1,5 часа, затем волосы ополоснуть теплой водой.

Безалкогольное пиво «Хлебное»

Требуется: 10 л холодной кипяченой воды, 1,5 кг ржаного хлеба, 1 стакан ячменного солода, 1/2 стакана мальтозы, 2 ст. л. соли, 50 г тмина, 20 г сушеной мяты, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками средней величины, уложите на противень и подсушите в умеренно нагретом духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета. Затем залейте 3 л крутого кипятка и настаивайте в течение 2 часов. После этого настой процедите, добавьте в него соль, мальтозу и дайте настояться в течение 5–6 часов.

Оставшуюся воду нагрейте на плите, затем добавьте в нее

ячменный солод и варите в течение 2 часов. Полученный отвар остудите до температуры 50–60 °С, добавьте в него тмин, промытые листочки сушеной мяты и мед (лучше всего при приготовлении данного сорта пива подойдет гречичный мед). Затем остудите смесь до комнатной температуры и дайте настояться в течение суток.

После этого в большом чане или деревянной бочке смешайте хлебный настой и настой солода с травами и хорошенько размешайте. Затем процедите его через марлю и оставьте для настаивания в темном и прохладном месте на неделю. Готовое пиво разлейте по бутылкам.

Горчичное безалкогольное пиво

Требуется: 5 л воды, 100 г хмеля, 1/2 стакана патоки, 30 г семян горчицы, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. горчичного меда.

Способ приготовления. Хмель залейте водой и варите на медленном огне в течение 1 часа. Затем процедите и оставьте остывать. После этого в остывший отвар добавьте патоку, соль, горчичный мед и размешайте до полного растворения меда.

Семена горчицы требуют особого внимания. Для приготовления пива подходят только семена черной горчицы, которая произрастает на Кавказе и на юге России. Промойте семена, уложите на противень и подсушите в умеренно нагретой духовке. Подсушенные семена остудите и перемелите. В растертом виде зерна черной горчицы острые, с терпким вкусом и по запаху напоминают хрен. Перемолотые зерна залейте водой и поставьте на медленный огонь. Варите минут 12–15, а затем процедите.

Горчичный отвар остудите и смешайте с пивом. Хорошо перемешайте и, если необходимо, разлейте по заранее подготовленным пастеризованным бутылкам. Храните пиво в темном и прохладном месте. Примерно через неделю его можно будет употреблять.

Глава 12. Закуски к пиву

Закуски из рыбы

Соленые бутерброды со щучьей икрой

Требуется: 250 г щучьей икры, 1/4 стакана растительного масла, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. соли, 300 г пшеничного хлеба.

Способ приготовления. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета, выложите на керамическую или стеклянную тарелку вместе с маслом. С икры вилкой снимите пленку, выложите икру в дуршлаг, выстланный марлей, и обдайте кипятком. Завяжите икру в марлевый узелок и подвесьте на 20–30 минут, чтобы стекла вода. Затем соедините икру с готовым луком, посолите, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на 5–7 часов.

Хлеб разрежьте на 5–6 ломтей и каждый из них — на 2 треугольника. Готовую икру намажьте на хлеб, сверху украсьте зеленью укропа и петрушки.

Гренки с рыбным паштетом

Требуется: 300 г рыбного филе, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 большой помидор, 100 г риса, 1 ст. л. соли, 300 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Отдельно сварите рассыпчатый рис и рыбу. Репчатый лук и вареную рыбу пропустите через мясорубку. Помидор очистите от кожицы и протрите через крупное сито. Все соедините, посолите, добавьте размягченное сливочное масло, перемешайте до образования однородной массы.

Хлеб нарежьте на 6–7 частей и каждую из них на 4 треугольника. Обжарьте с двух сторон до золотистого цвета.

Остывшие гренки намажьте паштетом.

Из жизни великих

Общее мнение о том, что у людей разные вкусы, можно отнести и к пиву. Ведь недаром каждый человек пьет этот алкогольный напиток с той, а не иной закуской. Известен такой факт, что знаменитый мореплаватель Колумб предпочитал в этом случае закуску, приготовленную из рыбы. Это ничуть не удивительно и вполне закономерно, если принять во внимание его любовь к морю. Но из всех рыбных закусок больше всего он предпочитал сладковатое мясо карпа.

Форель с зеленью

Требуется: 600–700 г филе форели, 4 лимона, 3 ст. л. зелени или 1 ч. л. семян кинзы, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1/2 стакана майонеза, 1 средняя головка чеснока, 1 ст. л. соли, 1/4 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте филе тонкими длинными ломтиками. Зелень мелко нарежьте. Чеснок измельчите и истолките в ступке. Лимоны ошпарьте кипятком и натрите на терке вместе с кожурой. Все соедините, заправьте майонезом, посолите. Залейте полученным маринадом рыбу. Выдержите 3–4 часа в холодильнике, затем обжарьте с обеих сторон в кипящем масле до хрустящей корочки.

Закуска из осетрины

Требуется: 600 г филе осетрины, 100 г картофеля, 150 г зелени петрушки и укропа, 500 г растительного масла, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Филе рыбы нарежьте соломкой, посолите, выдержите 5—10 минут, чтобы соль растворилась полностью, обжарьте во фритюрнице до хрустящей корочки.

Готовую рыбу выложите на деревянную доску, чтобы стекло лишнее масло. Таким же образом приготовьте картофель. Полностью остывшие палочки выложите на блюдо и посыпьте сверху рубленой зеленью.

Хрустящие рыбные шарики

Требуется: 1 кг судака, 3 яйца, 2 стакана растительного масла, 200 г зелени петрушки, 2 лимона, 2 лавровых листа, 1/2 ч. л. сахара, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли, 3–4 ст. л. ржаной муки крупного помола.

Способ приготовления. Рыбу отварите до готовности, отделите мясо от костей и пропустите через мясорубку. Бульон процедите, добавьте соль, лавровый лист, сахар и варите до тех пор, пока бульон не уварится до объема 1/2 стакана. Лимоны пропустите через мясорубку, соедините с рыбным фаршем, добавьте яйца, измельченную зелень, муку, концентрированный бульон и тщательно перемешайте. Сформируйте шарики размером с грецкий орех и обжарьте во фритюрнице до хрустящей корочки.

Маринованный золотистый сом

Требуется: 1/2 кг филе сома, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 50 г томатного соуса, 2 ст. л. муки, 2 стакана растительного масла, 1/2 стакана столового уксуса, 2 лавровых листа, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 200 г зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Морковь натрите на крупной терке. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Томатный соус растворите в уксусе, добавьте морковь, лук, лавровый лист, соль и перец. Филе сома нарежьте небольшими брусочками, всыпьте в готовый маринад и поставьте в холодильник. Маринад должен полностью покрывать рыбу. Через 3–4 часа откиньте рыбные палочки на сито, дайте стечь и зажарьте до золотистого цвета. Выложите готовые золотистые палочки на блюдо и посыпьте измельченной зеленью.

Легенды о пиве

Как известно, пиво варили и пили еще в Древнем Вавилоне пять тысяч лет назад. Известна легенда о висячих садах вавилонской царицы Семирамиды (Шуммарамат). В соответствии с ней, юношу-архитектора, который их устроил, царица щедро наградила и, кроме того, приказала пожизненно наливать ему каждую неделю стоведерную бочку пива. Тот юноша был влюблен в Шуммарамат, признался ей в этом и сказал, что если она не ответит ему, то он тут же утопится в бочке с пивом. Но царица ответила ему взаимностью, и они поженились. А юношу того прозвали в народе «пивным царем».

Бутерброды с паштетом из селедки

Требуется: 300 г соленой сельди, 1 стакан молока, 2 головки репчатого лука, 50 г майонеза, 100 г риса, 200 г зелени петрушки и укропа, 1/4 стакана растительного масла, 300 г ржаного хлеба.

Способ приготовления. Вымочите сельдь в молоке, отделите от костей и дважды пропустите через мясорубку. Сварите рассыпчатый рис. Лук нарежьте тонкими полукольцами и обжарьте до золотистого цвета. Соедините фарш из сельди с луком и рисом, тщательно перемешайте.

Ржаной хлеб нарежьте на 5–6 ломтей, каждый разрежьте на 4 части. Намажьте хлеб сначала майонезом, потом рыбным паштетом, а сверху посыпьте рубленой зеленью.

Рыбный бутерброд

Требуется: 500 г камбалы, 100 г картофеля, 1/2 стакана майонеза, 50 г грибов, 1 головка репчатого лука, 200 г зелени петрушки, 2 стакана растительного масла, 3 яйца, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Подготовленную камбалу запеките в

духовке. Картофель нарежьте кружками толщиной 1 см, посолите и зажарьте во фритюрнице. Выложите готовый картофель одним слоем на деревянную доску, чтобы стекло масло. Яйца сварите в соленой воде, нарежьте кружками и склейте с остывшими картофельными чипсами тонким слоем майонеза.

Печеное мясо камбалы отделите от костей и пропустите через мясорубку дважды вместе с грибами. Лук нарежьте тонкими полукольцами и обжарьте до золотистого цвета. Отложите несколько веток петрушки для украшения бутербродов. Остальную петрушку измельчите. Тщательно смешайте фарш с луком и зеленью, добавьте соль и майонез и еще раз перемешайте. Готовый паштет выложите на яичные кружки. Сверху украсьте веточкой петрушки.

Пословицы и поговорки о пиве

Рыбка с пивком, как прогулка с ветерком.

Рыбные сухарики

Требуется: 200 г филе рыбы, 4 яйца, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/4 стакана кефира, 1/2 ч. л. соды, 2 стакана растительного масла, 1 стакан муки.

Способ приготовления. Филе рыбы обдайте кипятком и дважды пропустите через мясорубку. Всыпьте соль, перец, вмешайте по одному яйца. Соду погасите в кефире и добавьте в фарш. Муку просейте и замесите тесто. Сформуйте шарики величиной с грецкий орех и сожмите их в лепешки. Обжарьте лепешки в кипящем растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки.

Гренки со шпротами под зеленым майонезом

Требуется: 300 г ржаного хлеба, 1 банка шпрот в масле, 1/2 стакана майонеза, 100 г зелени петрушки, 150 г зелени укропа.

Способ приготовления. Петрушку и укроп мелко порежьте,

истолките в керамической посуде до выделения сока, смешайте с майонезом и дайте настояться в течение 15–20 минут. Шпроты откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло. Хлеб нарежьте на 5–6 ломтей и каждый еще на 3 части поперек. Сделайте сухие гренки в тостере или духовке. Гренки намажьте с одной стороны тонким слоем зеленого майонеза. Каждую рыбку обмакните в зеленый майонез и уложите на гренки.

Пивные советы

У ирландских и английских крестьян существовало поверье, что мужчина, ежедневно за ужином выпивающий 150 г эля, до глубокой старости сохранит свою мужскую силу и здоровье.

Сельдевое филе в арахисовой глазури

Требуется: 250 г филе соленой сельди, 1 стакан жареного арахиса, 1 яйцо, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Сельдь нарежьте соломкой. Арахис размелите в кофемолке. Взбейте яйцо в крепкую пену. Сельдевую соломку по одной обмакивайте во взбитое яйцо, обваливайте в молотом арахисе и обжаривайте в кипящем масле до золотистого цвета. Осторожно вынимайте готовые палочки шумовкой и выкладывайте на деревянную доску одним слоем до полного остывания.

Скумбрия в горчичном соусе

Требуется: 200 г филе соленой скумбрии, 1/2 стакана готовой горчицы, 1/2 стакана соленого арахиса.

Способ приготовления. Скумбрию нарежьте крупной соломкой. Арахис размелите в кофемолке. Кусочки скумбрии вымочите в горчице в течение 2–3 часов, дайте стечь и обваляйте каждый в молотом арахисе.

Рыбные палочки с картофельной начинкой

Требуется: 200 г любого рыбного филе, 100 г картофеля, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 3 яйца.

Способ приготовления. Рыбу обдайте кипятком, дайте стечь воде и дважды пропустите через мясорубку. Всыпьте перец, соль, вбейте 2 яйца, все тщательно перемешайте. Картофель нарежьте длинной тонкой соломкой и обжарьте во фритюрнице до готовности. Выложите соломку на деревянную доску, чтобы стекло масло. Яйцо взбейте. Картофельные палочки обмакивайте в яичную пену, затем — в рыбную массу и быстро зажаривайте в кипящем масле.

Рыбный фейерверк

Требуется: 200 г любого рыбного филе, 4–5 яиц, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 2 стакана растительного масла, 1/2 стакана пшеничной муки высшего сорта.

Способ приготовления. Рыбное филе дважды пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, введите по одному яйца. Добавьте муку и замесите жидкое тесто. Раскалите масло. Жидкое тесто лейте в масло тонкой струйкой и быстро вынимайте подрумянившиеся вензельки шумовкой. Не давайте им пережариваться. На блюде готовые снеки можно посыпать рубленой зеленью.

Закуски из морепродуктов

Закуска из рыбы и морской капусты

Требуется: 1 кг рыбы, 200 г консервированной морской

капусты, 3 ст. л. майонеза или кефира, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, соль, перец.

Способ приготовления. Рыбу очистите, тщательно промойте и припустите в кипящей, слегка подсоленной воде. Затем мякоть отделите от костей и пропустите через мясорубку. Зелень петрушки и укропа промойте и мелко порубите. Морскую капусту измельчите и смешайте с рыбой. Массу поместите в кастрюлю, долейте горячей соленой воды и доведите до кипения. Затем поварите еще 10 минут и оставьте минут на 20 настояться. После этого заправьте рыбу майонезом или любыми молочными добавками, посолите, поперчите и посыпьте сверху рубленой зеленью и специями. Закуску можно подавать как отдельно, так и в составе бутербродов.

Ассорти из рыбы и креветок фри

Требуется: 1 кг рыбы, 200 г креветок, 1 яйцо, 3 ст. л. молока, 250 г черствого пшеничного хлеба или сухарей, 1 стакан муки, 80 г кулинарного жира, соль.

Способ приготовления. Рыбу очистите, разделайте и натрите солью. Филе креветок порежьте кубиками и также посыпьте солью. Смешайте вместе яйцо и молоко, слегка взбейте. Черствый пшеничный хлеб или сухари пропустите через мясорубку. Затем рыбу и креветки запанируйте в муке, смочите в яично-молочной смеси и обваляйте в крошках пшеничного хлеба. На сковороде растопите кулинарный жир и обжарьте в нем кусочки рыбы и креветок. После этого, чередуя, поместите обжаренные кусочки на плоское блюдо и дайте жиру стечь. Прогрейте духовой шкаф и слегка подсушите в ней кусочки рыбы и креветок. Закуска подается к пиву вместо картофеля-фри и орешков.

Из жизни великих

Путешествуя по Европе, Петр I очень тосковал по истинно российскому пиву, имеющему немного иной вкус. Но это не мешало ему время от времени наслаждаться иноземным напитком. Как-то раз под рукой не оказалось никакой закуски, кроме орешков, которые получил Петр совсем недавно в подарок от одного итальянца. Пришлось ему закусывать пиво орешками. Что удивительно, подобная закуска

замечательно сочеталась с пивом, и с тех пор даже в России ни с чем, кроме поджаренных орешков, он не пил пиво.

Корзиночки «Морское дно»

Требуется: 2–3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. л. майонеза, 1 стакан сухой фасоли или гороха, 2 головки репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 камбала, 1/2 стакана красной икры, 2 веточки укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Муку порубите со сливочным маслом. В сметане растворите небольшое количество соли и соедините эту массу с мукой и маслом. Быстро вымесите тесто и поместите его минут на 30 в холодильник. Затем разделите тесто на кусочки, раскатайте их в пласты и поместите в смазанные маслом формочки для тарталеток или корзиночек. В формочки насыпьте сухую фасоль или горох и поместите их в разогретую духовку. Когда корзиночки испекутся, фасоль удалите и еще немного подержите их в духовке.

Лук очистите и мелко порубите. Чеснок истолките. Помидоры и болгарский перец вымойте и нарежьте некрупными дольками. Сливочное масло растопите на сковороде и слегка обжарьте в нем лук и чеснок. Затем добавьте к ним помидоры и перец и немного потушите. Половину камбалы отварите, затем охладите и дважды пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш соль, перец, красную икру и тщательно перемешайте. Все ингредиенты соедините, заправьте майонезом и взбейте миксером. Затем наполните готовым фаршем корзиночки, украсьте их веточками укропа и икринками.

Креветки запеченные

Требуется: 1/2 стакана филе креветок, 1 стакан муки, 50 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, 200 г сыра, 2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Филе креветок порежьте на куски, посыпьте солью и запанируйте в муке. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем креветок. Лук очистите, нарежьте кубиками и обжарьте отдельно до золотистого цвета. Яйца отварите вкрутую и натрите на крупной терке вместе с сыром. Затем яйца, сыр и лук соедините и заправьте сметаной. Сковороду слегка разогрейте, смажьте сливочным маслом и выложите на нее часть яично-сырного фарша. Поверх него уложите обжаренные кусочки креветок, а на них — оставшийся фарш. Закуску посыпьте сверху тертым сыром и поместите в духовку. Готовых креветок подайте к пиву, порезав на порционные кусочки.

Пословицы и поговорки о пиве

Пиво да креветки — получше любой таблетки.

Закуска «Если б было море пива…»

Требуется: 100 г кулинарного жира, 2 головки репчатого лука, 200 г морской капусты, 15 устриц, 200 г рыбных консервов, 100 г сухарей, 2 ст. л. рубленой зелени, ломтик лимона, соль.

Способ приготовления. Кулинарный жир растопите в кастрюле. Репчатый лук очистите, порубите и спассеруйте в растопленном жире. Морскую капусту измельчите и добавьте к луку. Все потушите.

Устриц промойте в холодной воде, раскройте створки и удалите из них мясо, мелко нарежьте его и, добавив воды, немного потушите. Рыбные консервы смешайте с кусочками устриц и хорошо перемешайте. Сковороду смажьте жиром, посыпьте сухарями и уложите на нее слой морской капусты, а затем слой консервов. Закройте все оставшимися продуктами, посыпьте сухарями, полейте растопленным жиром и запеките в духовке. Готовую закуску украсьте рубленой зеленью и ломтиком лимона.

Закуска «Лодочка»

Требуется: 3 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 3 ст. л. муки, 50 г каперсов, 2 ст. л. рыбного бульона, 250 г морской капусты, 1 батон, 100 г сыра, 2 ст. л. сухарей, 50 г икры, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления. Лук нарежьте кольцами, петрушку промойте холодной водой, порубите и, соединив с луком, спассеруйте в сливочном масле. Огурцы очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Муку обжарьте на сковороде без добавления масла до красноватого цвета, влейте в нее немного рыбного бульона, добавьте ломтики огурцов, каперсы и потушите. Морскую капусту измельчите, добавьте в нее сливочное масло и тушите до готовности. За 10 минут до конца готовки добавьте спассерованный лук, петрушку и разведенную бульоном муку.

Батон разрежьте пополам вдоль и удалите из него мякоть. У вас должна получиться лодочка. Эту выемку наполните приготовленным фаршем, а сверху смажьте его растопленным маслом, посыпьте тертым сыром, сухарями и подрумяньте в духовке в течение 10 минут. Готовую закуску покройте тонким слоем икры и подайте к пиву.

Закуска из рыбы горячего копчения

Требуется: 1 копченая морская рыба, 2 помидора, 2 огурца, 3 небольших яблока, 1 яйцо, 1 пучок зелени, 1 ч. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 200 г крабовых палочек, соль, перец.

Способ приготовления. Копченую морскую рыбу разделайте на филе и мелко порежьте. Помидоры вымойте и нарежьте дольками. Свежие огурцы очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Из яблок удалите сердцевину и так же натрите их на терке. Яйцо отварите вкрутую и мелко порубите. Зелень промойте холодной водой и нашинкуйте. Все компоненты соедините, посолите, поперчите, полейте уксусом и растительным маслом и тщательно перемешайте. Крабовые палочки мелко нарежьте. Готовую закуску разложите по порционным чашечкам и подайте к столу, посыпав крабовыми палочками.

Закуска «Каша моряка»

Требуется: 1 стакан муки, 1 кг филе трески и морского окуня, 3 ст. л. растительного масла, 3 головки репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 стакан гречки, перец, соль.

Способ приготовления. Муку перемешайте с солью, обваляйте в ней филе трески и морского окуня и обжарьте на растительном масле. Готовую рыбу мелко порубите. Лук мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета. Укроп промойте холодной водой и мелко порубите. Рыбу смешайте с спассерованным луком, зеленью укропа, солью и перцем.

Из гречневой крупы сварите рассыпчатую кашу. Готовую кашу остудите и перемешайте с рыбным фаршем. Закуску выложите на смазанную маслом сковороду, посыпьте сверху тертым сыром и запеките в духовке. К столу закуску подавайте горячей, порезав на порционные кусочки и украсив веточками петрушки.

Закуска «Морское ассорти»

Требуется: 1 небольшая рыба, 50 г филе креветок, 50 г устриц, 50 г мидий, 2 яичных белка, 10 грецких орехов, 100 г сыра, 300 г белого вина, 1 ч. л. уксуса, перец, 50 г мускатного ореха, соль.

Способ приготовления. Все морепродукты порежьте на одинаковые кусочки. Яичные белки взбейте с солью в крепкую густую пену. Грецкие орехи очистите и пропустите через мясорубку. Сыр натрите на терке и смешайте с ореховой крошкой.

Соедините белое вино, уксус, соль, перец и мускатный орех. Этот маринад перемешайте и выдержите в нем 3 часа приготовленные кусочки морепродуктов. Затем слегка подсушите их, обмакните во взбитый белок и в сырно-ореховую смесь. Подготовленные таким образом кусочки морепродуктов насадите на шпажки и запеките в духовке или в гриле.

Раки

Раки в омлете

Требуется: 4 яйца, 2 ст. л. молока, 1 клубень картофеля, соль, 10 раков, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Яйца смешайте с молоком и солью, слегка взбивая их. Картофель очистите, нарежьте небольшими ломтиками и отварите в подсоленной воде. Раков отварите до готовности, остудите и отделите филе. Затем на смазанную маслом сковороду уложите готовые кусочки рака, вокруг него — ломтики отварного картофеля, все это залейте яично-молочной смесью и запеките в духовом шкафу.

Пословицы и поговорки о пиве
Коль пиво да раки, не будет драки.

Сосиски «Рачок»

Требуется: 200 г раковых шеек, 1/3 стакана молока, 50 г белого хлеба, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 4 ст. л сухарей, 1 стакан растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Яйца отварите и натрите на крупной терке. Мясо рака пропустите через мясорубку. К получившемуся фаршу добавьте замоченный в молоке хлеб, соль, перец, рубленые яйца и тщательно перемешайте. Из полученной массы сделайте колбаски, запанируйте их в муке, смочите в яйцах, обваляйте в сухарях и обжарьте в растительном масле. Готовую закуску можно подавать как холодной, так и горячей.

Раки с орехами

Требуется: 1 яйцо, 2 головки репчатого лука, 2 яблока, 300 г раковых шеек, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан молока, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. молотых сухарей.

Способ приготовления. Яйцо отварите вкрутую. Репчатый лук

очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите от кожицы, нарежьте крупными дольками. Мясо раков вымочите в молоке и пропустите через мясорубку вместе с отваренным вкрутую яйцом, репчатым луком, грецкими орехами и дольками яблок. Получившийся фарш заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Затем разделите фарш на части и скатайте небольшие шарики. Эти шарики обваляйте в сухарях и украсьте майонезом при помощи кондитерского шприца.

Бутерброды «Илистое дно»

Требуется: 1 лимон, 200 г сливочного масла, 250 г раковых шеек, 1 буханка хлеба для тостов, 1 пучок петрушки, головы раков (для украшения).

Способ приготовления. Петрушку промойте под струей холодной воды и мелко порубите. Из одного лимона отожмите сок. Сливочное масло размягчите и смешайте с нашинкованной зеленью петрушки и лимонным соком. Готовое зеленое масло тщательно разотрите и поставьте в холодильник на 20–30 минут. Отварное мясо раков мелко порежьте и соедините с маслом. Хлеб для тостов обжарьте до золотистой корочки в сливочном масле. Затем намажьте на него ровным слоем приготовленное масло и украсьте. Для этого поместите с одного края бутерброда несколько веточек петрушки и салата, а рядом — рачью голову. Должно создаваться ощущение, что рак выглядывает из ила.

Закуска «Гренки раковые к пиву»

Требуется: 1 булка пшеничного хлеба, 2 головки чеснока, 100 г сливочного масла, 150 г сыра, 150 г мяса раков, 1–2 яйца, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Хлеб порежьте ломтиками толщиной 1 см. Чеснок пропустите через пресс. Затем соедините его с солью и перцем и смажьте этой массой кусочки хлеба. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем приготовленные кусочки хлеба. Сыр натрите на крупной терке и соедините с рубленым мясом раков. На обжаренные кусочки хлеба уложите

ровным слоем эту массу и слегка подрумяньте гренки в духовке, чтобы сыр расплавился. Готовые гренки украсьте кружочком сваренного вкрутую яйца и веточкой петрушки.

Раки в тесте

Требуется: 300 г раковых шеек, 2 ст. л. муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 100 г пива, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, добавьте соль, яйцо, молоко, пиво и тщательно перемешайте. На сковороду поместите сливочное масло и дайте ему закипеть. Раковые шейки обмакните в жидкое тесто и обжарьте их в масле. Затем поместите эти кусочки на дуршлаг и дайте стечь маслу. Готовую закуску уложите на блюдо и подайте к столу холодной.

Закуска «Котлеты красные»

Требуется: 3 яйца, 1 кг раковых шеек, 3 ст. л. молока, 1 кусочек хлеба, 1 пучок петрушки, 1 стакан грецких орехов, 1 ст. л. красной икры, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. 2 яйца отварите вкрутую и натрите на крупной терке. Одно яйцо взбейте в густую пену. Мясо рака пропустите через мясорубку и смешайте с яйцами, солью, перцем и вымоченным в молоке и отжатым хлебом. Зелень петрушки и укропа мелко порубите и введите в фарш. Полученную массу перемешайте и поместите в холодильник, чтобы она слегка подмерзла. Грецкие орехи измельчите в крошку. Затем из фарша сформуйте небольшие лепешки, обмакните их во взбитое яйцо и обваляйте в ореховой крошке. Готовые котлеты обжарьте в растительном масле с обеих сторон и подайте к столу, украсив икрой.

Легенды о пиве

В тринадцатом веке Марко Поло первым из европейцев забрался в самые глубины Евразийского континента. Он побывал в тех странах, о которых до него в Европе было известно только по отдаленным слухам.

Все эти слухи были порой настолько фантастическими, что для современного человека показались бы глупыми россказнями. Например, про Китай говорили, что там живут люди с песьими головами, ходят они вверх ногами, а младенцев вскармливают пивом, ибо тамошние женщины вырабатывают вместо грудного молока пиво.

Закуска «Тосты раковые»

Требуется: 500 г мяса раков, 1/2 стакана сливок, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 1 булка пшеничного хлеба, 1/2 стакана кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления. Раковые шейки мелко порежьте и смешайте со сливками и размягченным сливочным маслом. Посолите, поперчите и потушите мясо в течение нескольких минут. Яйца взбейте с солью в густую пену, влейте в них немного сливок и приготовьте омлет. Хлеб порежьте на кусочки толщиной 1 см и смажьте кетчупом. Затем поместите на них омлет, а на него — приготовленное мясо рака. Готовые тосты уложите на смазанный маслом противень и поместите на несколько минут в духовку. Закуску подайте к столу горячей.

Закуска «Дуэт»

Требуется: 1/2 кочана капусты, 2 моркови, 2 яблока, 2 яйца, 500 г мяса раков, 1 стакан сметаны или майонеза, соль.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте и разотрите руками с солью, чтобы она дала сок. Морковь и яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Яйца отварите вкрутую и мелко порубите. Раковые шейки измельчите и смешайте с рублеными яйцами, тертыми яблоками и морковью. Закуску уложите слоями на сковороду, чередуя слой капусты со слоем раков. Затем залейте все сметаной или майонезом и поместите на несколько минут в духовку. Готовую закуску разложите по порционной посуде и подавайте к столу в горячем

виде.

Закуска «Зимний рак»

Требуется: 1 булка нарезного хлеба для тостов, 5 ст. л. растительного масла, 4 помидора, 3 огурца, 3 маринованных перца, 1 стакан оливок без косточек, 1 лимон, 3 яйца, 500 г раковых шеек, 1 стакан майонеза, листья салата, соль.

Способ приготовления. Хлеб для тостов обжарьте с обеих сторон в растительном масле до образования золотистой корочки. Помидоры с огурцами вымойте и нарежьте тонкими кружочками. Маринованный перец нарежьте соломкой, а оливки разрежьте пополам. Из одного лимона отожмите сок. Яйца отварите вкрутую и мелко порубите. На каждый кусочек уложите листовой салат, затем по кружочку помидора, огурца и перца. Поверх поместите оливки и измельченное мясо раков. Закуску сбрызните лимонным соком и посыпьте рублеными яйцами. К столу подавайте холодной или залитой майонезом и слегка подрумяненной в духовом шкафу.

Оладьи из рака и риса

Требуется: 1 кг раковых шеек, 3 яйца, 1 стакан риса, 1–2 стакана муки, 3 ст. л. сливочного масла, 3 веточки петрушки, 1/2 стакана сметаны, перец, соль.

Способ приготовления. Раковые шейки пропустите через мясорубку. Яйца отварите вкрутую и мелко порубите их. Рис припустите в кипящей слегка подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем все ингредиенты соедините, посолите, поперчите и добавьте муку, чтобы получилось густое тесто. Из этого теста сформуйте оладьи и обжарьте на смазанной сливочным маслом сковороде с обеих сторон. Готовые оладьи подавайте к столу, полив сметаной и украсив веточками петрушки.

Запеканка с крабами и раками

Требуется: 1 кг раковых шеек, 1 кг филе крабов, 3 помидора, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан грецких орехов, 100 г сыра, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 1 пучок зелени, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо раков и крабов пропустите через мясорубку. Помидоры нарежьте тонкими кружочками, а лук — кольцами. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Сковороду разогрейте и растопите на ней сливочное масло. Затем уложите в нее слоями помидоры, часть фарша, лук, морковь и снова фарш. Орехи измельчите в крошку, зелень порубите, сыр натрите на терке. Сметану соедините с сырым яйцом, орехами, рубленой зеленью и сыром. Массу тщательно перемешайте, посолите, поперчите и слегка взбейте. Этой смесью залейте закуску и поставьте ее в духовой шкаф на 30–40 минут.

Колбасные изделия

Зеленый бутерброд

Требуется: 400 г белого хлеба, 300 г кресс-салата, 400 г вареной колбасы, 5 ст. л. острого кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на куски толщиной 1 см, колбасу нарежьте тонкими ломтиками, зелень промойте, измельчите. Кусочки хлеба с одной стороны обмакните в растительное масло. На хлеб выложите лист кресс-салата, посыпьте его измельченным укропом и сверху положите ломтик колбасы. Полейте бутерброд кетчупом.

Пивные советы

Безалкогольное пиво в небольших количествах врачи рекомендуют людям, страдающим алкогольной зависимостью, в качестве средства, помогающего выйти из состояния запоя.

Ветчина с зеленым горошком

Требуется: 400 г ветчины, 300 г зеленого горошка, 3 ст. л. майонеза, 2 яйца, 1 пучок кинзы, соль.

Способ приготовления. Ветчину порежьте кубиками. Кинзу промойте, измельчите. Яйца отварите, остудите, очистите и порежьте кружочками. К горошку выложите нарезанную ветчину, рядом положите яйца. Сверху посыпьте блюдо зеленью и залейте майонезом.

Финский сервелат с морской капустой

Требуется: 200 г сервелата, 200 г морской капусты, 3 ст. л. майонеза, 3 яйца, 70 г рисовой крупы, соль.

Способ приготовления. Рис промойте, отварите. Яйца отварите, остудите, очистите и порежьте кубиками. Колбасу порежьте тонкими ломтиками. Из капусты слейте рассол и измельчите.

На дно подготовленной посуды выложите слой сервелата, затем слой яиц, залейте майонезом, положите слой капусты, слой риса, снова залейте майонезом и выложите все еще раз в такой же последовательности.

Колбаса с квашеной капустой

Требуется: 300 г вареной колбасы, 200 г квашеной капусты, 1 яйцо, 3 ст. л. майонеза, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления. Колбасу порежьте соломкой, капусту промойте и отожмите, яйцо отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке, смешайте его с капустой. Зелень промойте, измельчите. На плоскую тарелку выложите с одной стороны колбасу, рядом положите капусту с яйцом, часть зелени,

оставшейся зеленью посыпьте колбасу и капусту. Залейте все майонезом.

Копченая колбаса с яйцом

Требуется: 250 г копченой колбасы, 4 яйца, 5 ст. л. кетчупа, 1 пучок зелени.

Способ приготовления. Колбасу порежьте тонкими ломтиками, яйца отварите, охладите, очистите, нарежьте кружочками, зелень промойте, измельчите. На кусок колбасы положите яйцо, посыпьте зеленью и полейте бутерброд кетчупом.

Легенды о пиве

Существует легенда о том, что когда Колумб открыл Америку, то на его кораблях были большие запасы пива. Сойдя на берег одного из южноамериканских островов, члены команды Колумба встретили многочисленных индейцев, которые там обитали. Чтобы познакомить «дикарей» с дарами цивилизации, Колумб решил напоить их пивом. Так он и сделал. По легенде, проснувшись наутро после первой в их жизни попойки, индейцы сказали: «Питье белого человека вкусно пить, но после этого по утрам не хочется жить».

Колбаса в кляре

Требуется: 200 г копченой колбасы, 200 г вареной колбасы, 3 яйца, 4 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. острого кетчупа, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления. Колбасу порежьте тонкими ломтиками. Из яиц, муки, соли и перца приготовьте кляр, смешайте все компоненты до получения густой однородной массы. На раскаленную сковороду налейте растительное масло. Колбасу обмакните в кляр и обжаривайте с обеих сторон по 2–3 минуты. Выложите готовую колбасу в неглубокую тарелку,

полейте кетчупом.

Яичница с сосисками

Требуется: 200 г сосисок, 4 яйца, 1 пучок зелени, 2 ст. л. сливочного масла, 30 мл молока, соль.

Способ приготовления. Яйца смешайте с молоком и солью, сосиски порежьте тонкими кружочками. Зелень промойте и измельчите.

На раскаленную сковороду положите сливочное масло, дайте ему растопиться, обжарьте слегка сосиски, залейте их подготовленной омлетной массой. Готовую яичницу выложите на подготовленную плоскую тарелку, посыпьте измельченной зеленью, разрежьте на порционные куски.

Пословицы и поговорки о пиве

Чтобы пиво стало сладким, нужно раков три десятка.

Сосиски, обжаренные в растительном масле с зеленью и специями

Требуется: 300 г сосисок, 4 ст. л. растительного масла, 3 листика мяты, 3 листика кинзы, 3 листика петрушки, 3 листика базилика, 1 яйцо, соль, перец, хмели-сунели.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте соломкой. Зелень промойте, измельчите, смешайте с яйцом, солью, специями. На раскаленную сковороду налейте растительное масло, слегка обжарьте на нем сосиски с обеих сторон, затем выложите их на тарелку, чтобы они остыли. Остывшие сосиски обмакните в яйцо с зеленью и еще раз обжарьте с обеих сторон.

Британские колбаски

Требуется: 400 г вареной колбасы, 2 ч. л. горчицы, 5 ст. л. растительного масла, соль, 2 ст. л. кетчупа, 2 яйца, зелень.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Яйца отварите, остудите, очистите, разрежьте пополам. Желток смешайте с горчицей, кетчупом и солью. Белок мелко порубите.

На раскаленную сковороду налейте растительное масло, обжарьте колбасу с одной стороны так, чтобы она приняла форму чашечки. В это углубление положите чайную ложку белка и получившегося соуса. Посыпьте измельченной зеленью.

Пивные советы

Самой лучшей закуской к пиву нетрадиционных сортов (медовому, лимонному) являются всевозможные сорта орехов. Подходят как традиционный арахис с солью, так и грецкие, и лесные орехи.

Соленые орешки можно купить, а можно приготовить самим. Для этого орехи очищают от скорлупы и обжаривают с солью на оливковом масле.

Луковая колбаска

Требуется: 300 г вареной колбасы, 4 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Лук нарежьте мелкими кубиками. Из яйца, муки, соли и лука подготовьте кляр.

На сковороду налейте растительное масло, колбасу выложите на раскаленную сковороду и обжарьте с двух сторон.

Чесночница

Требуется: 300 г вареной колбасы со шпиком, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 3 ст. л.

сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте мелкими кубиками. Одно яйцо отварите, остудите, очистите и натрите на мелкой терке, из второго яйца, майонеза, муки и соли подготовьте массу, в которую положите тертое яйцо. Все перемешайте до образования однородной массы.

Растопите сливочное масло и обжарьте в нем подготовленную массу с двух сторон. Затем выложите ее на плоскую тарелку и разрежьте на порции. Для украшения можно посыпать закуску измельченной зеленью и полить острым шашлычным кетчупом.

Бутерброд с вареной колбасой и овощами

Требуется: 300 г вареной колбасы со шпиком, 2 огурца, 3–4 помидора, 1 пучок зелени, 2 ст. л. острого кетчупа, 400 г белого хлеба.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте кусками толщиной 1 см. Колбасу порежьте тонкими ломтиками, а затем ломтики разрежьте еще на две части. Зелень промойте, измельчите, огурцы и томаты порежьте ломтиками толщиной 1/2 см и посыпьте солью. Кетчуп смешайте с зеленью.

На кусочек хлеба выложите половину ломтика колбасы, овощи. Сверху полейте бутерброд кетчупом, смешанным с зеленью.

Бутерброд с колбасой и сыром

Требуется: 200 г полукопченой колбасы, 200 г сыра твердых сортов, 4 ст. л. острого кетчупа, 400 г белого хлеба.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на куски толщиной 1 см, колбасу — тонкими ломтиками, сыр — на ломтики примерно одинакового размера с ломтиками колбасы.

На кусок хлеба нанесите тонкий слой кетчупа, дайте ему немного впитаться, затем положите колбасу, полейте еще раз кетчупом и сверху положите кусочек сыра.

Из жизни великих

Известный всему миру художник Леонардо да Винчи не имел ничего против кружечки пива. Особенно ему нравилось пить его с салатом из устриц. Эта пикантная закуска как нельзя лучше подчеркивала и дополняла вкус напитка.

Канапе

Требуется: 300 г колбасы, 2 огурца, 300 г сыра, 500 г грибов, 2 моркови.

Способ приготовления. Морковь слегка отварите, остудите, очистите и нарежьте кружочками. Колбасу порежьте большими кубиками. Грибы промойте, отварите в подсоленной воде, нарежьте крупными кусками. Сыр также порежьте кубиками, а огурцы — тонкими кружочками.

На деревянную палочку для канапе насаживайте все в такой последовательности: колбаса, огурец, грибы, сыр, морковь.

Пословицы и поговорки о пиве

Пиво и орешки не терпят спешки.

Сырная колбаска

Требуется: 250 г полукопченой колбасы, 200 г плавленого острого сыра, 3 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Колбасу порежьте ломтиками. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с майонезом. Лук и чеснок очистите, лук порежьте мелкими кубиками, чеснок пропустите через пресс. Смешайте с майонезной массой.

На раскаленную сковороду налейте растительное масло. Колбасу обмакните в подготовленную массу и обжарьте с обеих

сторон. Готовые колбаски полейте сверху кетчупом.

Колбаски фаршированные

Требуется: 500 г копченой колбасы, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. майонеза, 100 г плавленого сыра.

Способ приготовления. Колбасу порежьте на порции толщиной 4–5 см, удалите середину. Яйца отварите, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через пресс. Удаленную часть колбасы измельчите. Сыр натрите на мелкой терке.

Смешайте сыр, яйца, колбасу, чеснок и майонез в однородную массу. Этой массой фаршируйте колбасу.

Сухарики и гренки

Сухарики обыкновенные

Требуется: 300 г белого или ржано-пшеничного хлеба, 5 г соли.

Способ приготовления. С хлеба срежьте корочки. Затем нарежьте мелкими кубиками, уложите рядами на противень, сверху посолите и подсушите в духовом шкафу со средним жаром до образования красивой золотистой корочки. Подавайте к пиву остывшими.

Легенды о пиве

Известно, что в XI веке Англию завоевали норманны. И англосаксы, и норманны любили пиво. Англия была завоевана в результате решающей битвы, когда тяжелая конница норманнов разгромила легковооруженную пехоту англосаксов (войско которых состояло в основном из простых крестьян). По легенде, король саксов

Гарольд, видя, что его войско терпит поражение, с горечью воскликнул: «О страна моя! Ты ушла от меня, как эль сквозь пальцы!»

Сухарики с маком и кунжутными семечками

Требуется: 200 г белого пшеничного хлеба, 5 г соли, 20 г мака, 10 г кунжутных семечек.

Способ приготовления. Белый хлеб нарежьте квадратиками. Затем сбрызните их теплой водой, посолите и посыпьте маком и кунжутными семечками. Сушите в духовом шкафу в течение 30–40 минут до образования румяной корочки.

Сырные сухарики

Требуется: 200 г ржаного хлеба, 150 г сыра твердых сортов, 20 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления. С хлеба срежьте корочки, нарежьте небольшими кубиками и подсушите в духовке. Затем сверху положите таким же образом нарезанные кусочки сыра и поставьте в духовой шкаф на 25–30 минут. Готовые сухарики украсьте веточками зелени. Подавайте к темному пиву охлажденными.

Пивные советы

Когда человек ест соленую (вяленую или сушеную) рыбу, у него, естественно, возникает желание что-нибудь выпить. А что же может утолить жажду лучше, чем пиво?

В связи с этим вяленая и сушеная рыба традиционно считается самой лучшей закуской к пиву. Наиболее подходящей данная закуска является к крепкому темному пиву.

Сухарики острые

Требуется: 200 г ржаного хлеба, 2 зубчика чеснока, 5 г соли, 3 г черного молотого перца, 10 г зелени укропа.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на квадратики средней величины, уложите рядами на противень и подсушите в нежаркой духовке в течение 30–40 минут. Готовые сухарики натрите чесноком с обеих сторон, предварительно посыпав его солью. Сверху посыпьте черным молотым перцем. Украсьте веточками укропа. Подавайте сухарики охлажденными. Они прекрасно подойдут к темным сортам пива.

Зеленые сухарики

Требуется: 300 г белого пшеничного хлеба, 50 г майонеза, 30 г рубленой зелени лука, укропа и петрушки.

Способ приготовления. Белый хлеб нарежьте в виде различных геометрических фигурок. Уложите на противень и подсушите в духовом шкафу при средней температуре до образования хрустящей корочки.

Готовые остывшие сухарики смажьте майонезом. Зелень лука, петрушки и укропа промойте и мелко порубите, а потом обильно посыпьте ею сухарики. Такая закуска хороша к любому пиву.

Украинские сухарики

Требуется: 200 г ржаного хлеба, 100 г копченого сала, 1 крупный зубчик чеснока.

Способ приготовления. Ржаной хлеб порежьте на небольшие кубики. Чеснок мелко изрубите и посыпьте им хлеб. Уложите на противень. Копченое сало, желательно с мясной прослойкой, нарежьте очень тонко и уложите поверх хлеба. Сушите в духовке в течение 40 минут. Подавайте сухарики охлажденными к любому пиву.

Сухарики деревенские

Требуется: 300 г ржаного хлеба, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 2 зубчика чеснока, 10 г растительного масла, 20 г зелени петрушки.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте соломкой и подсушите в духовке до образования хрустящей аппетитной корочки. Для приготовления омлетной массы в яйца добавьте соль, перец, сметану и хорошо взбейте.

На сковороду налейте растительное масло и подогрейте. Затем вылейте яично-сметанную массу и жарьте до готовности.

Готовые сухарики натрите с одной стороны чесноком. Затем сверху выложите на них омлет, предварительно нарезанный на кусочки. Украсьте веточками петрушки.

Пивные советы

Традиционно с элем лучше всего сочетаются хлебные закуски. Связано это с тем, что эль предпочитали небогатые слои английского и ирландского населения, а хлеб — продукт не дорогой и доступный каждому. Из хлеба делали хорошо прожаренные сухарики, гренки, а также легкие бутерброды с зеленью.

Гренки со шпротами

Требуется: 300 г белого хлеба, 20 г растительного масла, 100 г соленых огурцов, 1 банка шпрот в масле.

Способ приготовления. Белый хлеб нарежьте на кусочки средней величины и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до образования румяной корочки. Соленые огурцы порежьте тонкими кружочками и уложите на поджаренный хлеб. Каждую шпроту разделите пополам и уложите на огурцы. Такие гренки хороши со светлым пивом.

Гренки с сыром и ветчиной

Требуется: 300 г белого хлеба, 200 г вареной ветчины, 150 г сыра твердых сортов, 1/2 ч. л. красного молотого перца.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте ломтиками средней величины. На каждый кусок положите по тонкому ломтику жирной ветчины, сверху посыпьте красным перцем. Затем на ветчину положите тонкие кусочки сыра. При желании сыр можно натереть на крупной терке. Запекайте гренки в горячей духовке до тех пор, пока хлеб не покроется румяной корочкой, а сыр не расплавится.

Гренки с копченой рыбой и помидорами

Требуется: 300 г белого или ржаного хлеба, 200 г копченой скумбрии, 1 луковица, 3 средних помидора, 50 г майонеза, 20 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Хлеб порежьте на порционные кусочки. Сверху намажьте тонким слоем майонеза и уложите филе копченой скумбрии. На рыбу положите кружочек помидора, а на помидор — колечко репчатого лука. Запекайте в духовке до тех пор, пока у хлеба и лука не появится золотистый оттенок. При подаче украсьте веточками зелени.

Гренки с сардинами и плавленым сырком

Требуется: 250 г белого хлеба, 200 г банка сардин в масле, 2 плавленых сырка.

Способ приготовления. Подготовленные ломтики хлеба пропитайте небольшим количеством масла из консервов. Затем оставшуюся рыбу разомните вилкой до кашицеобразного состояния. Сырки натрите на крупной терке и добавьте в рыбу, перемешайте. После этого выложите массу на хлеб и запекайте в духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с сосисками

Требуется: 300 г черного или белого хлеба, 200 г молочных сосисок, 100 г майонеза, 70 г томатного соуса, 100 г сыра, 20 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте кружочками, добавьте к ним майонез, томатный соус и рубленую зелень петрушки и укропа. Тщательно перемешайте и выложите на подготовленные кусочки хлеба. Сыр натрите на крупной терке и сверху обильно посыпьте гренки. Запекайте в духовке, пока сыр немного не расплавится.

Гренки с рыбными консервами и яйцом

Требуется: 200 г белого хлеба, 200 г рыбных консервов в масле, 3 вареных яйца, 1 маринованный огурец.

Способ приготовления. Порционные куски хлеба пропитайте небольшим количеством масла из консервов. На подготовленный хлеб положите рыбу, размятую вилкой. Маринованный огурец нарежьте тонкими ломтиками и положите на рыбу. Яйца мелко порубите или нарежьте тонкими кружочками и сверху уложите на огурец. Запекайте в духовке до тех пор, пока у хлеба не появится румяная корочка.

Гренки с селедочным паштетом

Требуется: 200 г белого хлеба, 1 средняя селедка, 2 ст. л. растительного масла, 3 яичных желтка, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. горчицы, 1 луковица.

Способ приготовления. Сельдь вымочите в холодной воде, снимите кожу и удалите кости. Филе нарежьте мелкими кусочками. Яичные желтки тщательно разотрите с майонезом, горчицей и растительным маслом.

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и поджарьте с обеих сторон на растительном масле. Каждый кусок смажьте желтковой смесью, а сверху положите кусочки сельди. На каждый гренок

сверху положите колечко репчатого лука. Запекайте в духовке в течение 5—10 минут и подавайте горячими.

Яичные гренки

Требуется: 200 г белого хлеба, 3 яйца, 1 стакан молока, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 150 г сыра, 20 г зелени петрушки, 20 г растительного масла.

Способ приготовления. Во взбитые яйца добавьте молоко, соль, перец и хорошо перемешайте. Подготовленные кусочки хлеба обмакните в приготовленную смесь и обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Сыр натрите и сверху посыпьте гренки. Уложите их на противень и запекайте в духовке, пока сыр не начнет плавиться.

Орешки

Соленые орешки

Требуется: 500 г арахиса, 2 стакана воды, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. каперсов.

Способ приготовления. Орехи очистите, залейте 1 стаканом горячей воды на 5—10 минут и после этого снимите кожицу. Оставшуюся воду подогрейте и разведите в ней соль и каперсы, залейте орешки. Дайте им постоять в течение 30 минут, а затем выложите на сухое полотенце или салфетку и обсушите.

Сухие орешки уложите ровным слоем на противень. Разогрейте духовой шкаф до температуры 200 °С и поставьте в него противень с орешками. Периодически вынимайте противень и встряхивайте его, при этом время поджаривания не должно превышать 30 минут.

Когда орешки будут готовы, выньте противень из духовки и ссыпьте орешки в сухое блюдо. Подавайте к столу немного охлажденными.

Пословицы и поговорки о пиве

Чтобы не скучно было в пути — пиво пей да сухариком хрусти.

Орешки в сухарном соусе

Требуется: 300 г фундука, 4 ст. л. сухарей, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Фундук очистите от скорлупы и немного прокалите в духовке.

Масло разогрейте и всыпьте в него истолченные сухари. Для приготовления этой закуски желательно взять сухари из ржаного хлеба, так как они обладают особым ароматом. Поставьте кастрюлю с маслом и сухарями на медленный огонь на 20–25 минут.

Сухарным соусом равномерно полейте орешки и сразу же подавайте их к пиву, но можно и охладить это блюдо перед подачей.

Жаренные орешки

Требуется: 400 г арахиса, 100 г грибов, 100 г картофеля, 70 г репчатого лука, 2 ст. л. растительно масла, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Арахис очистите, залейте горячей водой на 10–15 минут, после чего снимите кожицу. Очищенные орехи пропустите через мясорубку или измельчите в кухонном комбайне. Ореховую массу поджарьте на растительном масле на слабом огне, предварительно посолив.

Грибы порубите и также обжарьте на растительном масле вместе с измельченным репчатым луком отдельно от ореховой массы. Картофель очистите, натрите на крупной терке и поджарьте на сковороде.

Подготовленные компоненты соедините и тщательно перемешайте. Закуску сразу же после приготовления подавайте к

пиву.

Орешки пряные

Требуется: 300 г лесных орехов, 1 стакан воды, 1/2 ч. л. черного перца, 1/3 ч. л. красного перца, 2–3 лавровых листика, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Орехи очистите от скорлупы и кожицы и прокалите их на сковороде без масла, постоянно помешивая, чтобы они не подгорели.

Воду доведите до кипения, добавьте в нее все взятые пряности и посолите. Вторично доведите воду до кипения и, сняв кастрюлю с огня, охладите. Затем эту жидкость процедите через сито или марлю.

Орехи выложите на теплую сковороду и залейте их этой жидкостью. Выпаривайте весь объем воды до тех пор, пока орехи не станут сухими. После прожаривания орехи еще немного просушите и подавайте к столу.

Легенды о пиве

Как известно, на территории Шотландии в древние времена жило загадочное племя пиктов. Шотландцы считали их чародеями; кроме того, пикты умели варить пиво, использовали они для этого вереск. Так вот, по легенде, последнего пикта приказал доставить к себе шотландский король и потребовал от него раскрыть рецепт верескового пива. Но пикт унес с собой древний рецепт в могилу.

Салат из орехов с чесноком

Требуется: 500 г свежей капусты, 200 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. майонеза, 1 л воды, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Воду доведите до кипения, добавьте

соль и перец. Капусту нарежьте крупными кусками и залейте приготовленным рассолом. Закройте крышкой и поставьте на сильный огонь. Когда капуста закипит, снимите крышку на 5 минут и варите капусту в течение этого времени, чтобы исчез специфический запах.

Орехи очистите от скорлупы, удалите кожицу, истолките их в ступе, добавив очищенные зубчики чеснока, до получения однородной массы, похожей на густое тесто.

Когда капуста будет готова, откиньте ее на дуршлаг, дайте воде стечь. Смешайте с массой толченых орехов с чесноком. Растирайте все деревянной ступкой до образования однородной массы. Полученную массу заправьте майонезом и перемешайте.

Орешки рыбные

Требуется: 300 г фисташек, 250 г рыбы, 200 г картофеля, 2 соленых огурца, 100 г хрена, 2 ч. л. уксуса, 50 г зеленого лука, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Фисташки очистите и немного поджарьте на противне. Рыбу сварите в подсоленной воде и порежьте ее кусочками. Картофель также сварите, очистите и порежьте кубиками. Огурцы порежьте ломтиками.

Хрен натрите на мелкой терке, выложите его в чашку и добавьте туда же фисташки, рыбу, картофель, огурцы и посолите. Полейте все уксусом и посыпьте рубленым зеленым луком. Тщательно перемешайте все ингредиенты и подавайте к пиву.

Щучья икра с орешками

Требуется: 100 г щучьей икры, 200 г очищенных кедровых орешков, 2 ст. л. растительного масла, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Щучью икру выложите на дуршлаг, покрытый марлей, и удалите пленку. Затем обдайте икру крутым кипятком, непрерывно помешивая ее вилкой. Марлю с икрой выньте из дуршлага, соберите в узелок и повесьте, чтобы стекла вода.

Когда вода с икры стечет, выложите подсушенную икру в чашку, добавьте масло и перемешайте. Лук мелко порубите и положите в чашку с икрой, посолите и аккуратно перемешайте, чтобы не нарушить целостность икринок. В эту массу добавьте целые кедровые орешки, вбейте сырое яйцо и еще раз перемешайте.

Выдержите в холодильнике в течение 8 часов. По истечение этого времени закуску подавайте к столу.

Паштет ореховый

Требуется: 300 г арахиса, 70 г репчатого лука, 50 г мускатных орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Очищенный арахис уложите ровным слоем на противень. Поджарьте его в духовом шкафу при температуре 180–200 °С, периодически перемешивая.

Затем пропустите орехи через мясорубку или измельчите в кухонном комбайне. Посолите ореховую массу и залейте ее растительным маслом. Всыпьте соль и перемешайте.

Лук нарежьте маленькими кубиками и ошпарьте его кипятком. Подсушенный лук добавьте в арахис и тщательно перемешайте паштет.

Мускатные орехи измельчите и всыпьте в паштет. Всю массу тщательно перемешайте и поставьте в холодное место. Паштет к пиву подают охлажденным.

Пивные советы

К пшеничному пиву лучше всего подойдут вареные раки, крабы, а также различные легкие салаты из морепродуктов, например кальмаров или мидий.

Орешки имбирные

Требуется: 300 г арахиса, 1 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Арахис, не очищая от скорлупы, прокалите на противне в духовом шкафу при высокой температуре, затем его охладите и очистите. Пропустите орехи через мясорубку или измельчите в кухонном комбайне.

Имбирь залейте небольшим количеством воды, посолите и доведите до кипения. Горячей жидкостью залейте толченый арахис и оставьте его на некоторое время в теплом месте.

Затем слегка обжарьте эту массу, а когда орешки немного поджарятся, посыпьте их мукой и еще немного поджарьте.

Прожаренную ореховую массу с мукой снимите со сковороды и скатайте ее в шарики, формой напоминающие орешки, выложите их на плоское блюдо, чтобы они не касались друг друга и поставьте в холодное место для застывани. К столу эту закуску подавайте охлажденной.

Орешки мясные

Требуется: 400 г лесных орехов, 100 мл мясного бульона, 1/2 ч. л. соли, 50 г мускатных орехов.

Способ приготовления. Лесные орехи очистите от скорлупы и прожарьте их на сильном огне. Когда орехи поджарятся залейте их мясным бульоном, желательно, чтобы он был жирным и насыщенным, и посолите. Продолжайте пережарку до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину.

Мускатные орехи измельчите в пудру и добавьте ее в орешки. Поджаривание продолжайте до тех пор, пока жидкость полностью не выпарится. Орешки приобретут немного мясной мускатный вкус.

Глава 13. Пиво в кулинарии

Рыба в тесте с пивным соусом

Требуется: 1 кг рыбы, 3 яйца, 1 луковица, 300 г муки, 40 г дрожжей, 2 ст. л. пива, 1 ч. л. соли, щепотка перца, 100 г маргарина.

Для соуса: 1/2 стакана пива, 1 луковица, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. муки, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. паприки.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплой водой, добавьте растопленный маргарин, 2 яйца, соль, муку и чуть подогретое пиво. Замесите тесто и поставьте в теплое место на некоторое время.

Рыбу разделайте на филе, смешайте с мелко нарезанным луком, посолите и поперчите. В форму выложите тесто, на него положите рыбу, залейте ее яйцом. Запекайте в духовке в течение 30 минут.

Для приготовления соуса лук мелко порежьте, залейте пивом, добавьте соль и специи, поставьте на медленный огонь и кипятите в течение нескольких минут. Перед окончанием варки добавьте муку, хорошо перемешайте.

Рыба, тушенная в пиве

Требуется: 1 кг рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 200 г грибов, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1/2 стакана пива, соль.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, порежьте небольшими кусочками. Лук нашинкуйте кольцами, морковь натрите на крупной терке. Отварите до полуготовности грибы, нарежьте их небольшими ломтиками. На разогретом подсолнечном масле слегка поджарьте овощи, а затем положите кусочки рыбы. Слегка обжарьте, а через некоторое время залейте все пивом, посолите, накройте крышкой и тушите в течение 30 минут.

Пословицы и поговорки о пиве

Пивное печенье — одно наслажденье, коли съешь пару, всем задашь жару.

Запеченная рыба с гречневой кашей

Требуется: 1 кг рыбы, 1 стакан гречневой крупы, 3 ст. л. майонеза, 400 г грибов, 2 ч. л. соли, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 1/2 стакана пива.

Способ приготовления. Сварите кашу из гречневой крупы, добавьте в нее сметану и масло, посолите. Отварите грибы, порежьте их ломтиками и добавьте к каше. Подготовленную рыбу разделайте на филе, которое положите в смазанную растительном маслом форму. Сверху положите гречневую кашу, залейте смесью яиц, пива и муки, посолите и запекайте в духовке в течение 45 минут.

Куриные биточки

Требуется: 500 г куриного мяса, 300 г свежих грибов, 1 стакан толченых сухарей, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 2 ст. л. пива, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 луковица, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Куриное филе пропустите через мясорубку, из полученного фарша сформуйте шарики. На смазанном маслом противне раскатайте из фарша плоские лепешки. Грибы мелко порубите и поджарьте в масле вместе с луком, затем добавьте ложку сметаны, посолите. Приготовленный грибной фарш положите в середину куриных лепешек, посыпьте сверху сухарями и полейте сметаной, смешанной с яйцом, мукой и пивом. Запекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Пивные советы

Если в тесто добавить темное пиво, то цвет выпекаемых кулинарных изделий будет желто-оранжевым.

Луковая закуска

Требуется: 3 луковицы, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, 200 г кильки, 1/2 стакана пива, 1 морковь, зелень, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Лук натрите на терке, слегка поджарьте в разогретом жиру до золотистого цвета, затем добавьте тертую морковь. В отдельной сковороде поджарьте кильку. Соедините лук и морковь с рыбой, залейте светлым пивом, поставьте на медленный огонь и кипятите примерно 15 минут. В конце приготовления добавьте муку, зелень, посолите и поперчите. Прокипятите в течение 2 минут, а затем подавайте к столу.

Мясная закуска

Требуется: 200 г говядины, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатного соуса, 1/2 л пива, зелень, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Мясо промойте, нарежьте мелкими кусочками, залейте небольшим количеством холодной воды и тушите около 30 минут. Лук и коренья измельчите и обжарьте на разогретом растительном масле, затем добавьте к мясу и держите сковороду на медленном огне, сняв крышку. Когда вода практически испарится, посолите, добавьте пиво и тушите еще около 10 минут. Затем добавьте рубленую зелень, томатную пасту, перец и подавайте к столу.

Чесночное мясо

Требуется: 500 г говядины, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 л пива, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 головка чеснока, 3 ч. л. соли, 2 ч. л. перца, 2 лавровых листа.

Способ приготовления. Мясо промойте, нарежьте ломтиками и поджарьте на растительном масле. Затем залейте пивом, доведите до кипения на сильном огне, после чего убавьте огонь, положите лавровый лист и тушите под крышкой в течение 30 минут. Отдельно поджарьте на масле коренья, измельчите чеснок, и добавьте к мясу за несколько минут до готовности. Посолите, поперчите и подавайте к столу.

Рыбный суп-пюре

Требуется: 600 г рыбы, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3 моркови, 4 помидора, 1 соленый огурец, 1 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, 1 л пива, зелень, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками, пропустите через мясорубку. Фарш залейте пивом, доведите до кипения и варите в течение 30 минут. Морковь натрите на терке, лук и корень петрушки измельчите и поджарьте на разогретом сливочным масле. Добавьте к рыбному фаршу, посолите, поперчите, положите лавровый лист и варите еще 20 минут. Добавьте рубленую зелень и подавайте к столу.

Из жизни великих

В честь победы в одном из важнейших сражений, Суворов был приглашен на званый вечер во дворец императрицы Екатерины. Во время застолья ему особенно понравилось блюдо из говядины с гарниром, названия которого он не знал, но вкус этого кулинарного чуда ппоразил его по вкусу. За столом велись беседы не только о намечающихся перспективах победы русских в войне, но и на другие, более мирные и приятные, темы. Но как только позволили правила этикета, Суворов отдал дань уважения императрицее и вышел из залы.

Проходя по коридору с намерением покинуть здание и отправиться домой отдыхать, он встретил нескольких человек, одетых как слуги. На его логический вопрос: «Вам что-то нужно?» ему ответили, что они хотели увидеть самого великого человека в стране. Так завязалась легкая беседа, в ходе которой Суворов обнаружил, что среди этих людей присутствует повар и

именно его блюдо ему так понравилось. Суворов не преминул воспользоваться представившимся случаем и, решив узнать секрет этого блюда, попросил у повара рецепт его приготовления.

Всем известно, с какой неохотой повара открывают собственные секреты приготовления блюд, но в этом случае кулинарный гений не устоял и сказал, что всего-то и надо, что добавить в гарнир определенное количество пива. Равнодушный до этого момента к еде, Суворов первым же делом поручил повару приготовить говядину по фирменному рецепту и добавить пиво. Но, чтобы не раскрыть доверенный секрет, Суворов лично купил бутылку нужного пива. С тех пор великий полководец Суворов еще неоднократно лакомился этим кулинарным чудом и каждый раз благодарил повара, открывшего ему свой кулинарный секрет. Но в то же время не забывал и о самом пиве, ведь не только же его в еду использовать, можно и выпить кружечку. Пиво хорошо и как напиток, и как компонент кулинарного искусства.

Пивные батончики

Требуется: 1,25 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сметаны, 2 желтка, цедра 1/4 лимона, 1/3 стакана пива, сахар для посыпки.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой, сделайте углубление, в него положите кусок масла, сахар, желтки, сметану, выжатый лимонный сок и измельченную цедру, влейте пиво. Все перемешайте до однородной массы, а затем полученное тесто раскатайте в длинный жгут и разрежьте его на небольшие батончики, посыпьте их сахаром и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке в течение 15 минут.

Лепешка на пиве

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 3 ст. л. пива, 200 г изюма, 1 ст. л. водки, 1 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления. Сахар, пиво, растопленное масло, водку, соду, соль, вымоченный изюм тщательно перемешайте до образования однородной массы. Затем добавьте муку и снова перемешайте. Из готового теста сформуйте лепешку на смазанном маслом противне, посыпьте ее сахаром. Поставьте в нежаркий духовой шкаф примерно на 30 минут.

Салат с фасолью под пивной заправкой

Требуется: 2 клубня картофеля, 1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 пучка зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. уксуса, 1/2 стакана пива, 1 ч. л. горчицы, 2 пучка петрушки, 1 пучок укропа, 1/2 ч. л. паприки.

Способ приготовления. Фасоль залейте холодной водой, оставьте на ночь, затем отварите до готовности. Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте небольшими кусочками, а затем соедините с фасолью. Измельчите луковицу, добавьте ее в общую массу. В пиво добавьте соль, черный молотый перец, паприку, сахар, уксус, горчицу, все тщательно перемешайте. Приготовленным пивным соусом заправьте салат, а затем поставьте его в холодильник на 3 часа. По истечении этого времени выложите его в салатницу, посыпьте измельченным зеленым луком, укропом и петрушкой, добавьте толченый чеснок.

Жареный шницель под пивным соусом

Требуется: 500 г свинины, 1 ст. л. зеленого горошка, 2 ст. л. аджики, 3 ст. л. муки, 2 ч. л. соли, 1 яйцо, 2 ст. л. пива, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 лимона, 1/2 ч. л. паприки.

Способ приготовления. Свинину нарежьте поперек волокон на несколько тонких ломтей, отбейте и посолите. Каждый кусок обваляйте в муке, обмакните в яйцо, взбитое с пивом и солью, и

запанируйте в сухарях. Обжарьте шницели на разогретом растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые шницели выложите на блюдо, сбрызните лимонным соком, посыпьте паприкой. На разогретом растительном масле слегка поджарьте лук, нарезанный кольцами, потом добавьте муку и продолжайте жарить еще в течение 15 минут.

Пивные советы

Для выпечки кондитерских изделий лучше всего подходит светлое безалкогольное пиво. Оно не имеет сильного запаха и не испортит цвета выпечки.

Гуляш с фасолью под пивным соусом

Требуется: 200 г говядины, 1/2 стакана фасоли, 200 г грибов, 2 луковицы, 1/2 стакана томатной пасты, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 пучок сельдерея, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан пива, 1 ст. л. муки, 1/2 ч. л. майорана, 1/2 ч. л. тмина, 1 ч. л. черного молотого перца, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Фасоль замочите на ночь в холодной воде, а затем сварите. Грибы промойте, отварите до полуготовности, потушите на слабом огне в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла.

Мелко нарезанный лук слегка поджарьте на растительном масле. Мясо нарежьте небольшими кусочками, добавьте к жареному луку. Слегка обжарьте мясо, затем посолите, поперчите, залейте пивом и тушите на слабом огне в течение 25–30 минут. К мясу, за некоторое время до окончания приготовления, добавьте грибы и фасоль, положите муку, томатную пасту, а затем тушите до готовности. В готовое блюдо добавьте соль, чеснок и пряности.

Сборная солянка

Требуется: 100 г говядины, 100 г свинины, 200 г фасоли, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 100 г копченой колбасы, 1 соленый огурец, 1 стакан пива, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. тимьяна, 1/2 ст. л. перца.

Способ приготовления. Фасоль замочите на ночь в холодной воде, а затем отварите ее. Коренья тщательно вымойте, очистите и измельчите. Свинину и говядину промойте, нарежьте на куски средних размеров и отварите в подсоленной воде до полуготовности. К мясу добавьте нарезанные овощи и тушите еще в течение 15 минут на медленном огне. За несколько минут до окончания приготовления добавьте пиво, мелко порезанный соленый огурец, кусочки копченой колбасы и фасоль, а также поджаренную на растительном масле муку, соль и специи и подержите на медленном огне еще некоторое время.

Рагу на пиве

Требуется: 200 г говядины, 200 г грибов, 1 корень сельдерея, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2 луковицы, 1/2 кочана капусты, 1/2 л пива, 3 ст. л. растительного масла, 3 картофелины, 2 пучка петрушки, 3 ч. л. соли.

Способ приготовления. Говядину промойте, нарежьте кусочками, залейте небольшим количеством холодной воды, доведите до кипения, убавьте огонь и тушите еще 30 минут на медленном огне. Грибы промойте, мелко нарежьте, измельчите морковь, корень сельдерея, корень петрушки. Тонко нашинкуйте капусту, картофель порежьте ломтиками. Овощи добавьте к мясу, влейте пиво и растительное масло, а затем тушите на медленном огне в течение 40 минут.

За несколько минут до окончания приготовления блюда посолите его и посыпьте рубленой зеленью.

Пирожки с картофелем

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана пива, 3 яйца, 20 г дрожжей, 80 г сахара, 2 ст. л. растительного масла или маргарина, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарения.

Для начинки: 300 г картофеля, 300 г лука, 200 г грибов, 80 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Просейте муку на стол горкой, сделайте в ней углубление и туда влейте воду, пиво, положите масло, яйца и соль. Разведите теплой водой дрожжи вместе с сахаром и добавьте в общую массу. Затем начинайте вымешивать тесто и делайте это до тех пор, пока оно не станет гладким и не будет легко отделяться от рук.

Готовое тесто оставьте на некоторое время для расстойки, а затем разделите его на шарики. Раскатайте их, дайте подойти, выложите начинку и залепите края. Жарьте пирожки на разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки отварите картофель в мундире, очистите его и пропустите через мясорубку вместе с жаренным в масле репчатым луком, отваренными до готовности грибами и рубленой зеленью укропа и петрушки.

Пивные советы

Для дрожжевого теста следует использовать только некрепкое светлое пиво. Это пиво является более легким, чем все другие сорта, и не будет препятствовать процессу подъема теста. Оно сделает тесто более пышным и нежным.

Чечевичная похлебка

Требуется: 200 г чечевицы, 100 г копченой колбасы, 2 ст. л. муки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1 стакан пива, 1 ч. л. соли, 20 г растительного масла.

Способ приготовления. Чечевицу залейте холодной водой, выдержите несколько часов, а затем отварите до мягкости. Слейте воду, залейте чечевицу пивом, добавьте нарезанную копченую колбасу, измельченную луковицу и тушите на медленном огне в течение 30 минут. Затем добавьте обжаренную на растительном масле муку, посолите, поперчите, положите измельченный чеснок и хорошо перемешайте.

Мясо, тушеное в пиве, с картофельным гарниром

Требуется: 400 г говядины, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 л пива, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли.

Для гарнира: 500 г картофеля, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. пива, 1 луковица, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Мясо тщательно промойте в холодной воде, просушите салфеткой и нарежьте ломтиками. Мелко нарежьте луковицу, поджарьте на растительном масле до светло-золотистого цвета. К луку добавьте кусочки мяса, слегка обжарьте его со всех сторон, залейте пивом и тушите в течение 15–20 минут на медленном огне. Когда мясо будет почти готово, добавьте к нему томатную пасту, посолите поперчите и тушите еще 20 минут.

Для приготовления гарнира сварите очищенный картофель, хорошо его разомните, добавьте соль, перец, сливочное масло, перемешайте, разведите небольшим количеством горячего молока. Отдельно обжарьте на растительном масле мелко порезанный лук, за несколько минут до окончания жарки добавьте пиво и муку, посолите, и полученную смесь соедините с картофельным пюре.

Пивной суп

Требуется: 500 г красной рыбы, 2 л пива, 3 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 2 свежих помидора, 2 ст. л. томатного пюре, 2 лавровых листа, 2 ст. л. масла, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1 пучок зелени, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Возьмите красную рыбу и разделайте ее на филе. Снимите кожу и нарежьте мясо небольшими кусочками. Очищенный лук тонко нашинкуйте, слегка поджарьте на растительном масле, добавьте томатное пюре и тушите в течение 5 минут. Затем в кастрюлю положите кусочки рыбы, нарезанный ломтиками соленый огурец, помидоры, лавровый лист, соль, перец, добавьте жареный лук, все это залейте пивом и варите 30 минут. Перед подачей к столу в суп добавьте мелко

нарезанную зелень петрушки или укропа, а также ломтики лимона, очищенные от кожицы.

Рыба под острым пивным соусом

Требуется: 1 рыба, 2 луковицы, 3 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 ст. л. уксуса, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. аджики, 1 стакан пива, 1 ст. л. толченых сухарей.

Способ приготовления. Лук мелко порежьте, поджарьте на растительном масле и смешайте с солью, перцем, аджикой и томатной пастой. Разведите полученную смесь пивом, в которое добавьте уксус. Любую малокостистую рыбу разделайте на филе, нарежьте крупными кусками, заправьте приготовленной острой смесью и оставьте на 1 час. Затем куски рыбы выньте из соуса и обжарьте до полуготовности на растительном масле, а потом залейте соусом и тушите еще некоторое время.

Рыбные котлеты с пивной подливкой

Требуется: 1 кг рыбы, 1/2 стакана сухарей, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. уксуса, 4 ст. л. растительного масла, 1 стакан пива, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 долька чеснока, 2 луковицы, 3 ст. л. муки.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, предварительно очистив ее и выпотрошив. Пропустите два раза через мясорубку вместе с луком, в полученный фарш добавьте соль, перец, муку и сформуйте небольшие котлеты. На разогретом растительном масле обжарьте их с двух сторон, предварительно обваляв в сухарях. Затем все котлеты сложите в сковороду, залейте их смесью пива, уксуса, толченого чеснока, майонеза и соли и потушите некоторое время на медленном огне.

Пряная жареная рыба

Требуется: 1 рыба, 1 банка томатного соуса, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. уксуса, 1/2 стакана пива, 4 ст. л. растительного масла, 2 ч.

л. соли, 1/2 ч. л. перца, 1 луковица, 1 помидор.

Способ приготовления. Рыбу очистите, выпотрошите и разделайте на порционные куски. Приготовьте соус, смешав пиво с томатным соусом, добавив корицу, уксус, соль, перец, и положите в эту смесь рыбные куски. Оставьте рыбу вымачиваться в течение нескольких часов, затем обжарьте порционные куски на разогретом растительном масле. Готовую рыбу выложите на блюдо и украсьте кружочками лука и помидоров.

Рыба пикантная

Требуется: 1 рыба, 250 г острого томатного соуса, 1 ст. л. аджики, 1/2 стакана пива, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. перца, 1/2 стакана толченых сухарей, 1/2 яйца, 4 ст. л. растительного масла, 1 лимон.

Способ приготовления. Рыбу очистите, разрежьте на порционные куски и замаринуйте в соусе. Для его приготовления выжмите лимонный сок, смешайте его с пивом, добавьте томатный соус, аджику, соль и перец. Когда рыба замаринуется (примерно через 2 часа), выньте ее из соуса, обмакните в яйцо, запанируйте в сухарях и жарьте на разогретом растительном масле. Соус поставьте на медленный огонь и прокипятите в течение 20 минут. Подавайте в соуснике к жареной рыбе.

Рыбный шашлык с грибами под пивной заливкой

Требуется: 1 кг рыбы, 1 стакан пива, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 лавровых листа, 150 г шампиньонов, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 2 сырых желтка, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Рыбу очистите, выпотрошите, тщательно промойте под холодной водой. Подготовленную рыбу нарежьте на большие порционные куски, посолите и выдержите в холодном месте в течение часа. Затем отварите куски рыбы в воде до готовности вместе с кореньями, луком, лавровым листом, удалите кости. Свежие шампиньоны очистите, тщательно промойте, нашинкуйте. На противень, смазанный растительном

маслом, положите кусочки рыбы, посыпьте грибами. В пиво добавьте масло, муку, лимонный сок, соль, перец. Все проварите в течение 5 минут и, сняв с огня, влейте сырые желтки. Этим соусом полейте рыбу, затем посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 25–30 минут. Как только соус начнет подниматься, вынимайте блюдо.

Пивные советы

В мясные блюда следует добавлять темное крепкое пиво. Оно придает блюду практически такой же вкус, как и красное вино или коньяк. Темное крепкое пиво делает еду более вкусной, калорийной и питательной.

Осетр с луково-пивным соусом

Требуется: 500 г рыбы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1/2 стакана пива, 1/2 ч. л. перца, 1 ст. л. муки, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 2 помидора.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, удалите крупные кости и разрежьте на порционные куски. Отварите в небольшом количестве горячей подсоленной воды с кореньями рыбу, слейте отвар и приготовьте на нем луково-пивной соус. Для этого нашинкуйте лук, обжарьте его на масле, залейте смесью отвара рыбы и пива (1:1), добавьте лавровый лист и перец. Проварите в течение 10 минут, затем добавьте муку, обжаренную на масле до светло-коричневого цвета, поставьте на слабый огонь и варите еще 20 минут. По истечении этого времени соус снимите с огня, заправьте солью и сливочным маслом.

Выложите рыбу на смазанный маслом противень, полейте соусом, сбрызните маслом и поставьте в духовку. Запекайте течение 20 минут, а затем выложите рыбу на блюдо, украсьте кружочками томатов. Соус подайте отдельно.

Курица в пивном соусе с помидорами

Требуется: 1 курица, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1/2 стакана пива, 2 ч. л. уксуса, 2 помидора, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Тушку курицы промойте, разрубите на несколько частей и поджарьте на растительном масле. Приготовьте соус из пива, помидоров, луковицы, соли, перца и муки. Для этого сначала поджарьте измельченный лук, затем добавьте к нему кусочки помидоров, посолите и тушите в течение 15 минут в указанном количестве пива. Затем добавьте обжаренную до золотистого цвета муку и молотый перец. Приготовленный соус выложите на кусочки курицы, положите их на смазанный маслом противень, сверху сбрызните растительным маслом и запеките в духовке.

Жареная утка под острым пивным соусом

Требуется: 1 утка, 1 стакан пива, 3 луковицы, 2 ч. л. аджики, 5 ст. л. растительного масла, 1/2 лимона, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. перца, 2 ч. л. соли, 1/2 стакана томатной пасты.

Способ приготовления. Выжмите лимонный сок, добавьте в него томатную пасту, пиво, перец, соль и аджику. Лук мелко порежьте, поджарьте на растительном масле и положите в соус. Подготовленную обработанную тушку птицы нарубите на порционные куски, положите на смазанный растительным маслом противень, сверху полейте приготовленным соусом и поставьте в духовку. Запекайте до готовности, время от времени поливая образующимся соком.

Утка под горчичным соусом

Требуется: 1 утка, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. горчичного порошка, 1 стакан пива, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 1/2 стакана томатной пасты, 2 луковицы, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Для соуса смешайте горчичный порошок с растопленным сливочным маслом, залейте смесь пивом, добавьте уксус, мелко порезанный и обжаренный на

растительном масле лук. Посолите, поперчите соус и добавьте томатное пюре. Подготовленную утку разрубите на порционные куски, натрите солью и выдержите в соусе в течение примерно 2 часов. Затем обсушите и уложите на смазанный растительным маслом противень. Запеките до готовности, поливая образующимся соком. Соус прокипятите в течение 15 минут, а затем подайте к утке в соуснике.

Легенды о пиве

История пива насчитывает не одно тысячелетие. Но достоверно известно, что последнюю тысячу лет пиво очень популярно в Европе (и в России в том числе). Существует о пиве одна легенда, связанная с новгородскими мореходами, с одной стороны, и немецким братством витальеров — с другой. Витальеры — это своеобразные морские Робин Гуды на Балтике. Так вот, был у них в XIV веке легендарный предводитель — Клаус Штертебекер. Это был человек выдающийся во многих отношениях, обладавший огромной физической силой и безумной отвагой.

Новгород в те времена считался самой мощной морской «державой», а потом постепенно сдал свои позиции перед усилившимися ганзейскими городами. Но Штертебекер еще застал величие Новгорода. С юности новгородские мореходы были его лучшими друзьями и, говорят, он даже был принят в их братство, то есть, говоря по-современному, был его «почетным членом». А «экзамен» у новгордцев на посвящение в настоящие мореходы был такой: в семилитровый серебряный кубок наливалось до краев пиво, и будущий мореход должен был его выпить до дна без передышки. Этому, надо признать, очень непростому экзамену, был подвергнут и Штертебекер, который достойно выдержал его. Надо ли говорить, что не всякому человеку под силу сделать подобное.

Утка в пивном соусе с солеными огурцами

Требуется: 1 утка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 лук-порей, 2 ст. л. растительного масла, 2 соленых огурца, 2 ст. л. муки, 1 стакан майонеза, 1/2 стакана пива, 10 г сухих грибов, 2 ст. л. томатной пасты, 1/2 ч. л. перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Подготовленную и тщательно промытую тушку утки разделите на порционные куски, уложите на смазанный растительным маслом противень и запекайте мясо в духовке до готовности. Для приготовления соуса соленые огурцы очистите от кожуры и тонко нарежьте, а затем потушите в растительном масле. Через некоторое время добавьте муку, немного воды и пиво. Подержите смесь на медленном огне примерно 15 минут, отдельно потушите грибы и добавьте их к огурцам. Полученный соус заправьте специями, залейте майонезом и доведите до кипения. Подайте его к жареному мясу в соуснике.

Курица с чесночно-пивной заливкой

Требуется: 1 курица, 2 дольки чеснока, 1/2 стакана томатной пасты, 2 ч. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. майонеза, 1 стакан пива, 3 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 ч. л. аджики.

Способ приготовления. Тушку курицы разделите на порционные куски, натрите их смесью соли, перца и оставьте на час в холодном месте. Затем смажьте майонезом. Разложите куски на смазанном растительным маслом противне и поставьте в духовку на 1 час. Когда мясо будет почти готово, смажьте его приготовленным густым чесночным соусом. Для его приготовления пропустите чеснок через чеснокодавилку, соедините с томатным пюре, лимонным соком, аджикой и солью, залейте пивом и прокипятите в течение 10 минут.

Говядина в пивном кляре с луково-чесночным соусом

Требуется: 400 г говядины, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/2 стакана пива, 1 ч. л. уксуса, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. томатного сока, 1 пучок петрушки, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Говядину промойте, нарежьте тонкими

ломтиками. Мелко порежьте лук и чеснок, залейте смесью из воды, уксуса, томатного сока, посолите, поперчите. Поставьте соус на медленный огонь и прокипятите в течение 10 минут. Мясо выложите на смазанную маслом сковороду, залейте смесью из пива, муки, яйца и майонеза, сверху сбрызните маслом и запеките в духовке. Готовое блюдо посыпьте рубленой петрушкой. Отдельно подайте луково-чесночный соус.

Булочки на пиве

Требуется: 2 стакана муки, 1 ст. л. картофельной муки, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3,5 стакана пива, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахарной пудры, 1/4 ч. л. ванильного порошка, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. Муку смешайте с содой и крахмалом, просейте через сито на стол горкой, в середине нее сделайте углубление. В него налейте пиво и положите сахар, яйца, соль. Все тщательно перемешайте, из приготовленного теста сформуйте булки, смажьте их маслом и посыпьте мукой.

Выпекайте булки при температуре 220 °С в течение примерно 25–30 минут. Готовые булки посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром и какао.

Пивные советы

Для рыбных блюд и блюд из других морепродуктов лучше всего использовать светлое крепкое пшеничное пиво. Также подходит лимонное и имбирное пиво.

Рулет на пиве

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан пива, 2 яйца, 50 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей, 2 стакана мака, 1/2 стакана меда, 1 стакан сахара, 1/2 стакана орехов.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. Растворите дрожжи в пиве, высыпьте половину муки в смесь и

поставьте опару в теплое место на 2 часа. Когда опара увеличится в объеме в несколько раз, а затем начнет опускаться, добавьте в нее соль, высыпьте остальную муку, положите маргарин, сахар и яйца, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место для брожения еще на 2 часа. Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см, на него положите приготовленную начинку из мака, разровняйте ее по поверхности и сверните тесто в рулет. Положите его на смазанный маслом противень, поставьте в теплое место, чтобы он мог подойти.

Для приготовления начинки промойте мак в горячей воде, залейте кипятком и поставьте на медленный огонь. Доведите до кипения, а затем откиньте на сито и охладите. Остывший мак пропустите 2 раза через мясорубку и смешайте с медом и сахаром.

Рулет следует оставить для расстойки на 30 минут, а затем смажьте его взбитым яйцом и поставьте в духовой шкаф, предварительно проколов в нескольких местах вилкой. Выпекайте при температуре 180–200 °С 25–30 минут.

Луковые пирожки на пиве

Требуется: 3 стакана муки, 1/2 стакана пива, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла или маргарина, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей.

Для начинки: 4 луковицы, 3 яйца, 3 ст. л. майонеза, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в пиве, высыпьте в смесь часть муки и поставьте эту опару в теплое место на 2 часа. Когда опара сначала увеличится в объеме, а затем станет опускаться, положите в нее соль, остальную муку, добавьте растительное масло или маргарин, сахар и яйца, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место для брожения на 2 часа.

Готовое тесто выложите на стол и раскатайте в длинный жгут, затем разрежьте его на небольшие кусочки. Из них сформуйте шарики, дайте им подойти, а затем раскатайте их деревянной скалкой, положите начинку и защипните края. Для начинки лук мелко нарежьте, обдайте кипятком, вареные яйца порубите, смешайте с луком, все посолите и поперчите, заправьте майонезом. Пирожки положите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке в течение 30 минут.

Глава 14. Алкогольные коктейли с использованием пива

Коктейль «Небесный»

Требуется: 3 стакана пива, 2 ст. л. меда, 1/2 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. лимонного ликера, лед.

Способ приготовления. Поместите в стеклянный кувшин кусочки льда. Мед немного нагрейте и добавьте его в пиво, хорошо размешайте и влейте состав в кувшин со льдом. Влейте лимонный ликер и сок и еще раз перемешайте напиток. Поставьте его на несколько минут в холодильник. Готовый напиток разлейте по высоким стаканам, далее на край стакана поместите по кружочку лимона и подавайте к столу.

Пивные советы

В приготовлении коктейлей с использованием пива следует проявлять осторожность и внимательность, поскольку неправильный подбор компонентов и нарушение пропорций может привести к неприятным последствиям, таким, например, как расстройство желудка и тошнота.

Коктейль «Радуга»

Требуется: 1/2 стакана пива, 1 ст. л. рома, 1/2 стакана лимонного ликера, 1/2 стакана малинового сока, 1/2 лимона, лед.

Способ приготовления. Пиво, ром, лимонный ликер, малиновый сок смешайте в шейкере в течение 2 минут. На дно каждого бокала положите несколько кубиков льда и разлейте коктейль. К столу подавайте сразу же после приготовления.

Коктейль «Дружеская пирушка»

Требуется: 2 л пива, 1 ст. л. меда, 1 стакан апельсинового сока, 2 ст. л. водки, 1 гвоздика, корица.

Способ приготовления. В емкость влейте пиво и добавьте мед, все тщательно размешайте. Добавьте апельсиновый сок, водку и пряности. Напиток поместите на 30–40 минут в прохладное место. После этого разлейте его в бокалы для коктейлей и подавайте к столу вместе с солеными сухариками или холодными бутербродами.

Коктейль «Праздничный»

Требуется: 2 ст. л. пива, 2 ст. л. шерри-бренди, 1 ст. л. виски, 1 ст. л. джина, 1 ст. л. мятного ликера, 1 стакан минеральной воды, 1 мандарин, 50 г вишни, лед.

Способ приготовления. В шейкер влейте пиво, шерри-бренди, виски, джин, ликер и минеральную воду и хорошо все перемешайте. В высокие стаканы положите лед и вишню. На одну четверть наполните бокал коктейлем и вставьте соломинку. Подавайте к столу непосредственно сразу же после приготовления. Отдельно подайте дольки мандарина.

Коктейль «Удача»

Требуется: 1 стакан пива, 1/2 ч. л. заварки, 1 стакан кипятка, 1/2 стакана гранатового ликера, 1 ч. л. сахара, ванилин, лед.

Способ приготовления. Заварку поместите в чашку и залейте ее кипятком. Оставьте настаиваться на 15–20 минут, затем чай процедите и растворите в нем сахар и немного ванилина. Остуженный чай, пиво и гранатовый ликер вылейте в стеклянный кувшин, хорошо перемешайте и поставьте напиток в холодильник на 30–40 минут. Затем разлейте его в высокие бокалы, вставьте соломинку, положите лед и украсьте края стаканов кружком лимона. Подавайте к столу с орешками или тостами.

Пивные советы

Очень крепкое пиво, например «Балтика» N 9 следует сочетать с такими алкогольными напитками, как джин, виски или ликер. Однако следует иметь в виду, что такой коктейль будет терпким и крепким.

Коктейль «Облака»

Требуется: 2 ст. л. пива «Портер», 2 ст. л. кофейного ликера, 1 яичный желток, 1/2 ч. л. сливок, 1/2 стакана минеральной воды, 30 г клубники, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере пиво, ликер, яичный желток, сливки и минеральную воду. На дно бокалов положите лед и ягоду клубники. Разлейте коктейль и в каждый стакан вставьте по соломинке. Этот коктейль прекрасно подойдет к десертному столу, поэтому подавайте его непосредственно сразу после приготовления вместе со сладкими блюдами.

Коктейль «Здоровье»

Требуется: 1 ст. л. пива, 1 л молока, 100 г мороженого, 1 ст. л. орехов, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Молоко, пиво, мороженое, мед, орехи и лимонный сок взбейте в миксере. Напиток подавайте к столу непосредственно после приготовления.

Коктейль «Путешествие»

Требуется: 2 ст. л. пива «Медовое», 2 ст. л. мандаринового ликера, 4 кубика сахара-рафинада, 2 ч. л. абрикосового ликера, 4 дольки апельсина, 4 прямоугольника лимонной корочки, 1 стакан

шампанского, лед.

Способ приготовления. В бокалы для шампанского положите лимонную цедру, дольки апельсинов, кусочки льда и кубики сахара-рафинада, пропитанные абрикосовым ликером. Далее в шейкере смешайте пиво и мандариновый ликер и разлейте в бокалы, сверху долейте шампанское. И сразу же подавайте к столу, предварительно в каждый бокал поместив соломинку и пику с нанизанными абрикосовыми дольками.

Коктейль «Малинка»

Требуется: 1 ст. л. пива, 4 ст. л. малинового ликера, 4 ст. л. ананасового сока, 1 ч. л. водки, 2 стакана газированной воды, лед.

Способ приготовления. Влейте в стеклянный кувшин малиновый ликер, пиво и ананасовый сок, хорошо размешайте и добавьте газированную воду и водку, еще раз все тщательно перемешайте. Далее разложите кусочки льда по бокалам и разлейте напиток. Украсьте края стакана свежей малиной, вставьте соломинку и подавайте к столу непосредственно после приготовления.

Легенды о пиве

У скандинавов насчет возникновения пива есть свое мнение. Когда еще не было у норманнов этого замечательного напитка, вынуждены они были брать с собой на корабли простую воду. И вот, в очередной раз отправившись они в длительное плавание во главе с Эриком Рыжим, взяли они с собой большой запас воды. Плыли они так долго, что питьевая вода портиться начала и скоро протухла и стала совсем ядовитой.

А везли с собой еще викинги много ячменя, из которого варили похлебку. И вот как-то сварили они большую порцию похлебки, а туда случайно попала охапка хмеля, да еще солод. Каково же было удивление моряков действием странного варева, приготовленного ими! Оно веселило душу, согревало тело, и к тому же лечило расстройство желудка, вызванное протухшей водой. И все дальнейшее плавание варили викинги пиво и пили его вместо воды, а в результате открыли Америку

(Винланд).

Коктейль «Незабудка»

Требуется: 2 ст. л. пива «Толстяк» (забористое), 3 ст. л. портвейна, 1 ст. л. грейпфрутовой настойки, 2 яичных белка, 1 ч. л. абрикосового ликера, 1/2 стакана минеральной воды, 1/2 лимона, 1 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. В миксер влейте пиво, портвейн, настойку, минеральную воду и хорошо все взбейте. В бокалы положите кусочки льда и разлейте полученную смесь. Сверху выложите взбитый в крепкую пену белок и сбрызните абрикосовым ликером. В каждый бокал вставьте соломинку и сразу после приготовления подавайте к столу вместе с дольками лимона, посыпанными сахаром.

Коктейль «Изысканный»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1 стакан малины, 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана кипяченой воды, 2 стакана сухого белого вина, 1 ст. л. коньяка, 1 л минеральной газированной воды, лед.

Способ приготовления. Ягоды переберите, промойте, немного обсушите и положите в глубокую емкость, посыпьте сахаром и залейте кипяченой водой. Далее поместите посуду с ягодами в прохладное место на 2–3 часа. Затем влейте в состав сухое белое вино, пиво, коньяк и снова поставьте в холодильник на 2 часа. В высокие бокалы положите лед, на четверть залейте их подготовленным составом, а затем до половины заполните минеральной водой. Вставьте соломинку и подавайте к столу непосредственно после приготовления.

Пивные советы

Светлое крепкое пиво хорошо сочетается с белым сухим вином и элем. Коктейль будет иметь красивый, прозрачный цвет бледно-розового или бледно-желтого

оттенка.

Коктейль «Настроение»

Требуется: 2 ст. л. светлого пива, 6 кусочков сахара-рафинада, 1 ст. л. лимонного сока, 3 стакана красного сухого вина, 1 ст. л. коньяка, 1/2 стакана минеральной воды, 1 апельсин, лед.

Способ приготовления. Пропитайте рафинад лимонным соком и положите в стеклянный кувшин, залейте вином, добавьте пиво, коньяк и минеральную воду. Апельсин очистите от кожуры и мелко порежьте, добавьте лед и хорошо перемешайте. Разложите состав по бокалам, на 1/3 бокал заполните приготовленным ранее напитком, вставьте соломинку и подавайте к столу непосредственно сразу же после приготовления. Этот коктейль прекрасно подойдет к блюдам, приготовленным из разных сортов рыбы.

Коктейль «Изобилие»

Требуется: 3 ст. л. пива, 1 стакан крыжовника, 50 г чернослива, 50 г клубники, 1/2 стакана сахара, 4 стакана воды, 2 ст. л. клубничного ликера, 1 ч. л. картофельного крахмала, корица, гвоздика, апельсиновая цедра, лед.

Способ приготовления. Чернослив переберите, промойте, залейте водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите ягоды в течение 15–20 минут на среднем огне. Снимите чернослив с огня и выньте его шумовкой. В оставшийся отвар всыпьте крыжовник, сахар, корицу, гвоздику и цедру апельсина и снова поместите кастрюлю на средний огонь на 7—10 минут. Затем процедите отвар и введите в него разведенный в холодной воде крахмал, состав вновь поместите на огонь и доведите до кипения. Напиток снимите с огня и охладите. Потом влейте в него клубничный ликер, пиво и хорошо размешайте.

В каждый бокал положите лед, ягоды чернослива, клубники и залейте их коктейлем.

Края бокала вы можете украсить инеем. Для этого предварительно обмакните края бокала в сахарный сироп, а затем в сахарную пудру. В каждый бокал вставьте соломинку и подавайте к столу непосредственно после приготовления.

Коктейль «Красный закат»

Требуется: 3 ст. л. крепкого пива, 3 ст. л. виски, 1/2 стакана вермута, 1/2 стакана гранатового сока, 1/2 стакана минеральной воды, 1 лимон, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте пиво, виски, вермут и гранатовый сок. Разложите по бокалам кусочки льда и налейте приготовленный напиток на 1/4. Затем немного разбавьте его минеральной водой. Вставьте соломинки и подавайте к столу, украсив бокалы кружочками лимона.

Коктейль «Солнечный»

Требуется: 3 ст. л. пива, 2 стакана сухого белого вина, 2 лимона, 2 стакана лимонного ликера, 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды, лед.

Способ приготовления. Обдайте лимоны кипятком и немного обсушите их на салфетке. Кожуру лимона натрите на мелкой терке, положите в кастрюлю и залейте холодной водой. Затем поставьте на огонь, доведите до кипения и тут же снимите. Смесь остудите и процедите. Добавьте сахар, сок одного лимона, лимонный ликер, пиво и сухое вино, все тщательно перемешайте. Лед разложите по бокалам, разлейте коктейль, украсьте края бокалов кружочками лимона. Подавайте к столу непосредственно после приготовления.

Коктейль «Морской»

Требуется: 1/4 стакана пива «Балтика» N 9, 1 стакан джина, 2 ст. л. виски, 1 ст. л. кофейного ликера, 1 стакан минеральной

воды, лед.

Способ приготовления. Смешивайте в шейкере пиво, джин, виски, ликер и минеральную воду в течение 1–2 минут. Разложите по бокалам кусочки льда и разлейте коктейль, заполнив бокалы на 1/4. Подавайте к столу вместе с солеными орешками и салатом из морской капусты. Употребляйте коктейль сразу же после приготовления.

Коктейль «Горячий»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1 стакан водки «Лимонной», 2 ст. л. хереса, 10 г молотого кофе, 30 г сливок, 2 г мускатного ореха, 1/2 стакана минеральной воды, консервированные оливки, лед.

Способ приготовления. В миксер влейте пиво, водку, херес, сливки и минеральную воду, все хорошо взбейте. В небольшие бокалы положите по кусочку льда и разлейте коктейль. Сверху посыпьте молотым кофе и мускатным орехом. Подавайте к столу сразу же после приготовления вместе с консервированными оливками.

Пивные советы

Пиво нетрадиционных сортов, особенно медовое и лимонное, хорошо гармонирует со вкусом не очень сладких фруктовых ликеров. Медовое пиво лучше всего сочетается с клубничным и персиковым ликерами, а лимонное — с абрикосовым, апельсиновым и вишневым.

Коктейль «Ореховый»

Требуется: 3 стакана пива, 1 стакан белого сухого вина, 1/2 стакана миндального ликера, 1 ст. л. орехов, корица, лед.

Способ приготовления. Орехи измельчите. Влейте пиво, вино, ликер в стеклянный кувшин, добавьте орехи, корицу и все тщательно размешайте. Поставьте в прохладное место на 2–3 часа. Кусочки льда разложите по стаканам и разлейте коктейль.

Коктейль «Ночная фантазия»

Требуется: 3 ст. л. пива, 1 стакан коньяка, 1 стакан грейпфрутового сока, сахарная пудра, 1 мандарин, 50 г малины, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере пиво, коньяк и грейпфрутовый сок. Края высоких бокалов украсьте инеем и положите лед. Разлейте коктейль, добавьте минеральную воду, а сверху украсьте дольками мандарина и ягодами малины. Вставьте в каждый бокал соломинку и подавайте к столу сразу же после приготовления. Этот коктейль прекрасно подойдет к горячим бутербродам и холодным закускам.

Коктейль «Богатырь»

Требуется: 3 ст. л. пива, 4 ст. л. ягод шиповника, 4 яблока, 4 ст. л. меда, 2 стакана сухого белого вина, 2 стакана воды, 3 ст. л. водки, лимонная или апельсиновая цедра, лимонная кислота, лед.

Способ приготовления. Измельчите плоды шиповника, яблоки, поместите их в кастрюлю и залейте холодной водой. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения и держите на огне несколько минут, затем оставьте на 30–40 минут настаиваться. Отвар процедите, положите мед, влейте вино, пиво, водку, добавьте немного апельсиновой или лимонной цедры и лимонной кислоты. Поместите напиток в прохладное место на полчаса. В высокие бокалы разложите кусочки льда, разлейте коктейль и вставьте соломинки. К столу подавайте непосредственно сразу же после приготовления.

Коктейль «Слоеный»

Требуется: 1 ст. л. пива, 3 яичных желтка, 3 ст. л. томатной пасты или томатного сока, 1/2 стакана коньяка, 1 ст. л.

лимонного сока.

Способ приготовления. Сначала в бокалы влейте яичный желток, далее, осторожно, пиво, аккуратно влейте коньяк и томатный сок. Подавайте коктейль к столу сразу же после приготовления вместе с кусочками соленой или копченой рыбы, причем старайтесь сильно не трясти бокалы с готовым коктейлем, иначе слои смешаются.

Из жизни великих

Как известно, самыми большими ценителями алкогольных напитков являлись аристократы. Ведь только они могли позволить себе испробовать достаточное их количество, чтобы сделать для себя заключение, какой же напиток предпочтительнее и в каких именно ситуациях.

На светских вечерах, устраиваемых Николаем II, как и в любом богатом доме, имелся бар, где стояли бутылки с самыми разнообразными напитками. А вот на балах всегда имелся стол с угощениями (легкие бутерброды) и вазы с алкогольными коктейлями. Употреблять коктейли Николай II приучился в одной из своих заграничных поездок и иногда даже не брезговал лично приготовить один из них, причем обязательно в состав этого коктейля входило пиво. Этот довольно слабо алкогольный напиток император употреблял в небольших дозах, поскольку в высшем обществе имелось мнение, что пиво — это напиток для менее знатных людей и рабочих.

Но тем не менее многие представители богатого сословия позволяли себе подобную слабость: выпить кружечку охлажденного пива все-таки лучше, чем воду или кофе. Оно приятнее и пьянеешь от него не так быстро, как от вина. По этой причине пиво постепенно стало занимать немаловажное место при приготовлении «фирменного» коктейля Николая II, ведь их пили на вечерах практически все, и в этой ситуации не обязательно было сообщать некоторым людям, что изюминка выпитого ими коктейля заключается в содержащемся в нем пиве. Тем более что рецепт, кроме императора, знали только несколько человек. Впоследствии пиво становилось все более популярным напитком не только среди мужчин, но среди женщин, которые смогли оценить все его достоинства.

Коктейль «Мужество»

Требуется: 3 ст. л. пива, 1/2 стакана рома, 1 стакан ванильного ликера, 10 яичных желтков.

Способ приготовления. Пиво смешайте с ромом. Бокалы охладите и влейте в каждый немного ликера, положите желток. Сверху осторожно добавьте ром с пивом. Желток должен как бы разделять ликер и ром. Подавайте к столу сразу же после приготовления.

Коктейль «Свежесть»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1/3 стакана ликера «Киви», 1/2 л молока, 200 г мороженого, 1 ст. л. меда, сахарная пудра, вода.

Способ приготовления. В миксер влейте молоко, пиво, ликер, добавьте мороженое, мед и взбивайте на протяжении 2–3 минут. Украсьте бокалы инеем. Осторожно разлейте коктейль и поместите в каждый стакан соломинку. К столу подавайте сразу же после приготовления вместе с десертными блюдами и фруктами.

Пивные советы

Безалкогольное пиво сочетается с любыми алкогольными напитками, но лучше всего использовать его для приготовления некрепких коктейлей. Наиболее удачно безалкогольное пиво сочетается с шампанским и сладким малиновым ликером.

Коктейль «Наслаждение»

Требуется: 3 ст. л. пива, 1/3 стакана лимонного сока, 1 стакан

сухого вина, 1 ст. л. черносмородинового сиропа, 3 ст. л. лимонного ликера, сахарная пудра, лед.

Способ приготовления. Обработайте края высоких стаканов следующим образом: обмакните их в черносмородиновый сироп, встряхните, а затем поставьте стаканы вверх дном в блюдце с сахарной пудрой. Поднимите стаканы и стряхните лишнюю пудру.

В шейкер влейте пиво, лимонный сок, вино, ликер и смешивайте в течение 1 минуты. Далее разлейте коктейль в бокалы, охладите его, поместите в каждый по соломинке и подавайте к столу.

Коктейль «Забава»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1/2 стакана хереса, 2 ст. л. водки, 1/2 стакана ликера «Яичного», 2 ст. л. травяного бальзама, 100 г консервированных фруктов, 1 ч. л. коньяка, 1/2 стакана минеральной воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере пиво, херес, водку, ликер, бальзам, коньяк и минеральную воду. В высокие бокалы положите лед и измельченные кусочки консервированных фруктов. Разлейте коктейль и вставьте в каждый бокал по соломинке. Этот коктейль прекрасно подойдет к десертному столу, поэтому подавайте его сразу же после приготовления вместе с маленькими сахарными печеньями и кофе.

Коктейль «Красавица»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1/2 стакана коньяка, 3 ст. л. меда, 5 ст. л. сливок, сахарная пудра, лед.

Способ приготовления. Лед измельчите и смешайте с пивом, коньяком и медом. Затем добавьте сливки и разлейте в широкие бокалы. Сверху посыпьте сахарной пудрой и вставьте соломинки. Подавайте к столу сразу же после приготовления вместе со свежей клубникой.

Коктейль «Персик»

Требуется: 3 ст. л. пива, 5 персиков, 1,5 стакана персикового ликера, 1 ст. л. сахара, 2 стакана черносмородиновой настойки, 3 стакана минеральной сильногазированной воды, лед.

Способ приготовления. Фрукты переберите, промойте холодной водой, разрежьте пополам, снимите кожицу и удалите косточки и поместите в глубокую емкость. Посыпьте сахаром, добавьте персиковый ликер, закройте крышкой и поставьте в холодильник на 3–4 часа. Затем соедините черносмородиновую настойку, пиво и минеральную воду, хорошо перемешайте и разлейте в стаканы со льдом и тонко нарезанными ломтиками персика. Подавайте напиток к столу сразу же после приготовления.

Пивные советы

Алкогольные коктейли с использованием пива лучше всего разливать в высокие хрустальные бокалы на ножках или в фужеры для шампанского. Края бокала можно украсить кусочками фруктов.

Коктейль «Амур»

Требуется: 1 ст. л. пива, 2 ст. л. коньяка, 1 стакан кофе, 2 ч. л. сахара, 100 г мороженого, 1 ст. л. яблочного сиропа, 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. В миксер влейте холодный кофе, пиво, коньяк, яблочный сироп, добавьте сахар, мороженое и все взбивайте в течение 2–3 минут. Разложите в бокалы кусочки льда и разлейте напиток. Сверху каждую порцию сбрызните лимонным соком и чуть-чуть присыпьте молотым кофе. Подавайте к столу сразу же после приготовления со свежими фруктами.

Коктейль «Бодрость»

Требуется: 3 ст. л. светлого пива, 1/2 стакана белого вермута, 1 ст. л. миндальной настойки, 1 ст. л. мандаринового ликера, 1/2 лимона, 2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Влейте пиво, вермут, миндальную настойку, мандариновый ликер, сахар в шейкер и смешивайте в течение 1–2 минут. На дно каждого бокала положите дольку лимона, посыпанную сахаром, и лед. Разлейте коктейль и вставьте в каждый бокал по соломинке. Подавайте к столу сразу же после приготовления вместе с горячими бутербродами или шпикачками.

Коктейль «Изумруд»

Требуется: 3 ст. л. пива «Медовое», 100 г крыжовника, 2 ст. л. бренди, 2 ст. л. яичного ликера, 1 стакан минеральной воды, сахарная пудра, лед.

Способ приготовления. Из ягод отожмите сок и процедите его через мелкое волосяное сито. Смешайте в шейкере полученный сок, пиво, бренди, яичный ликер и минеральную воду. Украсьте края бокалов инеем из сахарной пудры и осторожно влейте напиток, заполнив бокал на 1/4. Вставьте соломинки и подавайте к столу вместе с горячими бутербродами или закусками.

Коктейль «Незабываемый»

Требуется: 2 ст. л. пива, 2 ст. л. яблочного сока, 2 ст. л. малинового сока, 4 ст. л. рома, 1 стакан минеральной воды, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте пиво, яблочный сок, малиновый сок, ром и минеральную воду. Разложите по бокалам кусочки льда и разлейте напиток. Вставьте соломинки и подавайте к столу непосредственно после приготовления со свежими фруктами.

Легенды о пиве

Широко известна беседа великого полководца Александра Македонского с философом Диогеном,

который, по легенде, жил в огромной бочке. Древние греки любили пить пиво, но македонцы особо почитали пенный напиток македонцы. Так вот, по легенде, Александр спросил у Диогена, чем может его наградить. А Диоген ответил: «Отойди! Ты загораживаешь мне солнце!» Говоря это, Диоген стоял возле огромной бочки, в которой жил. По официальной версии, на этом разговор их и закончился, но у неофициальной легенды есть еще и другой конец. В соответствии с ним Диоген сказал: «О, Великий! Наполни эту бочку до краев пивом, это самое лучшее из того, что ты можешь сделать!»

Калиновое пиво

Требуется: 1 л пива, 2 кг ягод калины, 3 стакана воды, 2 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Ягоды залейте водой, поставьте на средний огонь. Когда вода закипит, быстро снимите ягоды с огня, отожмите из них сок и процедите его через мелкое волосяное сито, добавьте сахар и хорошо размешайте. Остудите. Добавьте пиво и еще раз размешайте. В бокалы положите кусочки льда и разлейте напиток. К столу подавайте непосредственно после приготовления. Этот напиток прекрасно подойдет к горячим сосискам или салату из крабовых палочек.

Коктейль «Страсть»

Требуется: 3 ст. л. пива «Толстяк» (забористое), 2 ст. л. мандаринового ликера, 1/2 стакана мадеры, 2 стакана шампанского, свежие фрукты, лед.

Способ приготовления. Влейте в миксер пиво, мадеру, ликер и хорошо взбейте. В высокие стаканы разложите кусочки льда и залейте их приготовленным напитком. Потом влейте шампанское. Вставьте соломинку и подавайте к столу сразу же после приготовления с мелко нарезанными свежими фруктами.

Пивные советы

В алкогольные коктейли с пивом можно добавлять фруктовую мякоть, но ее вкус обязательно должен сочетаться со вкусом основных компонентов коктейля. Например, если коктейль из медового пива с банановым ликером, то в него добавляется мякоть банана.

Коктейль «Туман»

Требуется: 2 ст. л. пива, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 л белого вермута, 1 стакан водки, 5 кусочков сахара-рафинада, 1/2 стакана минеральной воды, лед.

Способ приготовления. В стеклянный кувшин положите кусочки сахара, влейте лимонный сок, пиво, вермут, водку и минеральную воду. Все тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на 1 час. Разложите лед в бокалы и разлейте коктейль, вставьте соломинку и подавайте к столу к горячим мясным закускам.

Коктейль «Белые ночи»

Требуется: 2 ст. л. крепкого пива, 1/2 л черносмородинового сока, 1/2 л молока, 1 ст. л. смородинового ликера, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Поместите яйца в глубокую посуду и разотрите с сахаром, влейте холодное молоко, сок черной смородины, пиво и ликер. Перелейте состав в миксер и все хорошо взбейте. Разлейте коктейль в высокие бокалы, украсьте дольками лимона и сразу же подавайте к столу. Этот напиток прекрасно сочетается с десертными блюдами.

Глава 15. Из какой посуды пьют пиво

В разных странах мира пили и продолжают пить пиво из различных сосудов. Древние германцы, например, делали пивные кружки из черепов убитых в бою врагов. Последующие поколения выработали более гуманные формы пивопития. В Восточной Европе стали делать кружки из дерева, в Чехии — керамические, во Франции — стеклянные, в Германии — металлические. В XVIII веке появились пивные сосуды из фарфора. Некоторые исследователи утверждают, что встречалась и посуда, сделанная из кожи и камня, хотя современному человеку трудно представить такую пивную кружку.

Пивные советы

Современные специалисты рекомендуют использовать под пиво стаканы и кружки из стекла, фарфора, керамики и дерева, так как это натуральные материалы, не обогащающие своего содержимого химическими примесями.

Традционно пиво пьется из больших кружек объемом 0,3–0,5 л. Англичане, признанные знатоки и ценители пива, пьют этот напиток пинтами — это чуть больше поллитровой кружки.

Но важно знать не только то, из чего нужно пить пиво, но и как его пить. Существует определенный алгоритм пития пива, следовать которому настойчиво требуют специалисты.

Пивные советы

Сначала отпивают 1/2 от полулитровой кружки для того чтобы, во-первых, не вышел газ, во-вторых, чтобы утолить жажду. Затем выпивают еще половину оставшейся части, а последнюю часть пьют со смаком.

Пиво обычно пьют большими глотками, поэтому и пивные кружки изготавливают преимущественно объемистными, хотя в настоящее время можно найти любые кружки: большие, маленькие, выполненные в разных стилях, и практически из любого материала.

Из жизни великих

После одного из сражений Веллингтон не смог отказать себе в такой малости, как кружечка пива. Но этот напиток он предпочитал пить из специально предназначенной для этого кружки. И каждый раз, потягивая пиво, полководец вспоминал, сколько он потратил времени, усилий и денег, чтобы заполучить наконец это чудо — кружку, в которой пенистое пиво становилось еще вкуснее. А уж если еще и подходящую закуску добыть, то праздник для души обеспечен.

Как известно, раньше на Руси не было пивоваренных заводов, традиционным напитком россиян была медовуха. А пиво, пришедшее с Запада, точнее из Германии, начали выпускать значительно позже. Медовуху же пили из деревянных ковшей — уточек, лебедей и прочего. Когда появилось пиво, стали ориентироваться на Запад, и вот тогда стали изготавливать кружки.

Легенды о пиве

Когда-то жил человек по имени Федор Посудников, который прославился тем, что изготовлял из дерева различную посуду. Он любил свое ремесло. Получая заказы со всего света, он разбогател и стал знаменитым человеком. Однажды приехал в то село, где проживал Федор Посудников, один богатый купец, который заказал ему сделать кружки под пиво для царя. В то время о пиве на Руси ничего не слышали. Из какого материала сделать кружки, Федор Посудников не знал. Но богатый купец сказал, что заказ должен быть выполнен не позднее чем через неделю. Задумался мастер и решил не ломать голову, а вырезать кружки из хорошего дуба, что рос в соседнем лесу. И не ошибся. Дерево он выбрал как раз подходящее. Он сделал изогнутую ручку, украсил кружку резным рисунком. Через неделю пришел купец, заказ ему очень понравился, и он велел сделать еще таких же кружек, заплатив вперед. Так Федор Посудников стал изготавливать пивные кружки, расширив таким образом свое производство.

Дерево в русском народном искусстве с давних времен — самый распространенный материал. Обилие лесов позволяло всегда иметь его под рукой, а множество удивительных природных качеств дерева — его прочность и податливость обработке топором, ножом или резцом, красивая естественная текстура и способность принимать любую окраску, водонепроницаемость и другие свойства — всегда привлекали к нему, щедро вознаграждая трудолюбие и изобретательность мастеров. Все традиционные предметы обихода и орудия труда, выполненные из дерева, — резные, токарные, столярные — имели художественно-выразительную пластическую форму и были украшены орнаментальной резьбой или росписью.

Пивные советы

Если вы предпочитаете пить пиво из деревянной кружки, то выбирайте кружку, изготовленную из хорошего дерева: дуба, березы. По мнению многих специалистов, именно эти деревья сохраняют пиво свежим, практически не изменяют его вкуса и цвета.

Часто пивные кружки изображают в виде бочонка (деревянного, стеклянного или металлического) с изогнутой деревянной ручкой, которая прикрепляется к кружке металлическими обручами в нижней и верхней части, напоминающие железные обручи. Форму бочонка выбирают, вероятно, потому, что издавна пиво и другие напитки хранились именно в бочках. Бочка представляет собой вместительную емкость, округленную и сужающуюся внизу и вверху. Название емкости, скорее всего, произошло от названия русской старинной меры объема жидкостей, равной 40 ведрам (491,96 л). Эта мера так и называлась — бочка.

Самым древним видом орнамента на деревянных кружках была простая геометрическая резьба, выполненная ножом. Распространенным видом геометрической резьбы являлись ряды однотипных трехгранных углублений — выемок. Из трехгранных выемок мастера-резчики составляли сложные орнаментальные композиции. На пивных кружках часто изображали бытовые сцены веселого застолья.

В XIX—начале XX в. на смену резьбе по дереву приходит изготовление токарной расписной посуды, что распространилось и на пивные кружки. Роспись деревянных кружек восходит к пышному растительному узорочью XVII века и, очевидно, возникла в среде старообрядцев. В ней есть отголоски узоров

заставок рукописей, а более всего проявились непосредственные впечатления мастеров от жизни природы.

Сама технология горячей закалки расписных изделий, в результате которой они приобретают под лаковой пленкой золотистый цвет, была создана, по-видимому, в стремлении подражать посуде из драгоценного металла.

Часто использовался орнамент из золотых цветов и листьев, опоясывающих стенки кружки или заполняющих его дно; фон же при этом покрывали красной или черной краской.

Такими пивными кружками пользовались исключительно знатные особы. Но со временем они получили распространение и в среде простых людей.

Из жизни великих

В истории есть упоминание о том, как одна кружка пива чуть не стала решающей в судьбе знаменитого английского флотоводца, вице-адмирала Горацио Нельсона.

Когда Нельсон командовал судном «Albermarle», он едва не лишился жизни. Судно собиралось выйти из Квебека и уже стояло на якоре в гавани. Друг Нельсона, Александр Девисон, прогуливаясь по берегу, к своему удивлению увидел, что Нельсон, который по идее должен был уже находиться в открытом море, только что высадился из лодки. Девисон поинтересовался, в чем дело, и Нельсон, слегка смущаясь, ответил, что не покинет Квебек до тех пор, пока не выпьет пиво из кружки, подаренной ему в 1800 г. при победе над французским флотом адмиралом французской флотилии. Кружка была изысканной: отлитая из стекла, по форме она напоминала пивной бочонок, с красивой изогнутой ручкой, рельефными стенками, на которых было изображено море и несколько кораблей.

— Если ты это сделаешь, — ответил друг в ужасе — ты погиб.

Девисон знал, что в английских барах полно людей, которые не уважают англичан, пользующихся французскими предметами.

Нельсон не послушался совета своего друга и направился в ближайший бар. Бармен, наливающий пиво Нельсону в его кружку, незаметно подсыпал туда яд. Адмирал выпил пиво и направился к выходу. Через час «Albermarle» уже была в открытом море. Сначала

Нельсон не понял, почему так плохо себя чувствует, с каждой минутой ему становилось все хуже. Если бы не Девисон, который вовремя пришел на помощь, жизнь блистательного адмирала Нельсона на этом закончилась бы.

Форма кружки постепенно становилась все более разнообразной. Но всегда соблюдалась пропорция: диаметр горлышка должен быть немного больше диаметра дна. Кружка по-прежнему оставалась довольно массивной, часто простой по силуэту, с выпуклыми округлыми стенками. В формах посуды все чаще стали находить отражение различные стилевые тенденции. Иногда в работах мастеров того времени чувствуется склонность авторов сделать форму более изящной, однако изысканность формы не соответствовала материалу, из которого делали кружки, — дереву.

Пивные советы

В изысканных кружках следует пить пиво только высококачественных сортов.

Примерно в IX–X вв. в России появился гончарный круг — простейший станок или скорее приспособление, приводившееся первоначально в движение рукой, позже — ногой.

Простейший орнамент на глиняной кружке в виде ямок, вмятин возник еще в незапамятные времена. Древние культуры славян уже имели целую систему изображений на сосудах, содержание которых раскрывает представления людей о мире и природе, связано с трудом земледельца. Волнистые линии, например, символизировали воду, прямые линии — землю и т. д. На керамике нового времени, наряду со множеством позднейших мотивов, сохраняются и старинные, но в ином, собственно декоративном значении.

Одним из старейших приемов украшения пивных кружек является лощение. Это блестящие полоски, которыми покрывают часть либо всю поверхность сосуда, не совсем высохшего, еще не обожженного. Одновременно лощение уплотняет поверхность черепка, делает его менее водопроницаемым и более прочным. Существует краснолощеная и чернолощеная керамика: первая — естественного цвета красной гончарной глины, вторая — задымленная, обожженная в коптящемся пламени без доступа кислорода. Этот древний тип гончарства сохранился и до наших

дней.

В XVII–XVIII вв. московские гончары виртуозно выполняли черную посуду, к числу которой относились пивные бочонки на ножках, кружки, иногда с ложчатыми, рифлеными стенками, украшенные наряду с лощением рельефным и тисненым орнаментом. Их четкие формы, отделка деталей нередко подражали металлическим.

В 40-е гг. XVIII в. стали выпускать русские пивные кружки с синей и многоцветной росписью, которую наносили на сырую (до обжига) поверхность, покрытую белой эмалью (непрозрачной глазурью). Она была освоена на заводе московского купца Афанасия Гребенщикова (открыт в 1724 г.), талантливый сын которого, Иван, не только изучил технологию майолики, но опытным путем сумел подойти к открытию технологии изготовления фарфора. Им же было предложен фарфор в качестве материала для пивных кружек.

В последнее время традиционную кружку вытеснили большие стеклянные бокалы, предназначенные для пива. Они позволяют оценить цвет, прозрачность напитка. Стеклянные бокалы на самом деле более удобны, чем кружки из любого другого материала. Но многие предпочитают пить пиво все-таки из стеклянных кружек.

Стеклянные кружки для пива всегда изготавливались из прочного стекла. Они уступали бокалам тем, что выглядели несколько грубее. Хотя для пивной кружки утонченность формы необязательна.

Пивные советы

Стеклянные пивные кружки можно использовать для украшения интерьера, например, как вазочки для цветов. Если у вашей кружки откололась ручка, не спешите выбрасывать кружку, ее можно использовать в качестве цветочного горшка. В красивых кружках можно составлять композиции из сухих цветов — икебаны. Если интерьер вашего дома «деревянный», кружки из дерева прекрасно дополнят его, создавая естественный комфорт и уют, атмосфера вашего жилища наполнится приятным веянием природы, тем более что деревянные кружки не бьются, в отличие от стеклянных.

Как известно, когда выпивают, «чокаются». Но это не распространяется на пиво. Хотя многие произносят тосты и «чокаются» как бутылками, банками, так и кружками, да еще и по

нескольку раз. Кружка представляет собой грубую форму. Сравните «чокание» фужерами с вином и «чокание» пивными кружками.

Заключение

Итак, вы прочли замечательную книгу. Мы надеемся, что вам было интересно, и вы дочитали ее до конца. Еще надеемся, что благодаря нашей книге вы почерпнули много нового и интересного о таком любимом многими напитке, как пиво. Казалось бы, что о пиве можно узнать нового? Но, помимо общеизвестных фактов, что пиво благополучно существует уже несколько тысяч лет и оказывает благотворное влияние на человеческий организм, в частности, прекрасно повышает аппетит, снимает усталость, обладает общим тонизирующим действием, в нашей книге масса новой интересной и полезной информации.

Это различные забавные и не очень истории из жизни великих людей, связанные с пивом, полезные советы от профессионалов об использовании напитка в медицинских, косметических и бытовых целях, древние легенды о пиве, различные пословицы и поговорки, как старинные, так и современные. Также настоящие любители узнали о технологии приготовления пива, и даже о том, как у себя дома оборудовать настоящую пивоварню. Гурманам наверняка пришлись по вкусу главы нашей книги «Эль и портер», «Нетрадиционные сорта пива» и «Закуски к пиву».

Но, как известно, все хорошо в меру, в том числе и пиво. Главное, о чем вы должны помнить, то, что пиво — все-таки напиток, содержащий алкоголь. Исключение составляет лишь безалкогольное пиво. А такие напитки в больших количествах и при регулярном употреблении расширяют кровеносные сосуды, что, в свою очередь, ведет к большой нагрузке на сердечно-сосудистую систему. Помня об этом, вы сохраните свое здоровье на долгие годы, чего мы вам и желаем.

Пейте на здоровье и не забывайте наших советов!